JIRO TANIGUCHI · MASAYUKI QUSUMI

GOURMET

Una collana dedicata a uno dei grandi maestri della narrativa disegnata contemporanea. Attraversando le tematiche e i generi, le suggestioni di Jiro Taniguchi continuano a dimostrarsi vive e attuali, incantando con la profondità e l'universalità che hanno reso immortale la sua arte.

Piano dell'opera

1. L'uomo che cammina
2. Allevare un cane e altri racconti
3. L'olmo e altri racconti
4. Al tempo di papà
5. Gli anni dolci
6. Gourmet
7. Gourmet 2
8. Blanca
9. I cani degli dei
10. Il libro del vento
11. Ten no taka - Skyhawk
12. K.
13. Uno zoo d'inverno
14. Seton 1
15. Seton 2
16. Seton 3
17. Seton 4
18. La montagna magica
19. Garouden
20. Tokio Killers
21. Furari
22. La vetta degli dei 1
23. La vetta degli dei 2
24. La vetta degli dei 3
25. La vetta degli dei 4
26. La vetta degli dei 5
27. Quartieri lontani (In una lontana città)
28. Un cielo radioso
29. L'uomo della Tundra
30. La ragazza scomparsa

Disegni JIRO TANIGUCHI · Testi MASAYUKI QUSUMI

GOURMET

SOMMARIO

CAPITOLO UNO – **RISO SALTATO CON MAIALE** 5

CAPITOLO DUE – **IL SUSHI BAR** 15

CAPITOLO TRE – **FAGIOLI E AGAR-AGAR** 25

CAPITOLO QUATTRO – **RISO CON LE ANGUILLE** 35

CAPITOLO CINQUE – **POLPETTE DOLCI** 45

CAPITOLO SEI – **RAVIOLI CINESI** 55

CAPITOLO SETTE – **FRITTELLE DI POLPO** 65

CAPITOLO OTTO – **CARNE ALLA BRACE** 75

CAPITOLO NOVE – **PRANZO ALL'ISOLA DI ENOSHIMA** 85

CAPITOLO DIECI – **PIATTO A SORPRESA** 95

CAPITOLO UNDICI – **CURRY E ODEN A NERIMA, TOKYO** 105

CAPITOLO DODICI – **HAMBURGER ALLA OYAMA** 115

CAPITOLO TREDICI – **WÜRSTEL AL CURRY** 125

CAPITOLO QUATTORDICI – **BISTECCA E RISO FANTASIA A GINZA, TOKYO** 135

CAPITOLO QUINDICI – **SPESA AL SUPERMARKET A NOTTE FONDA** 145

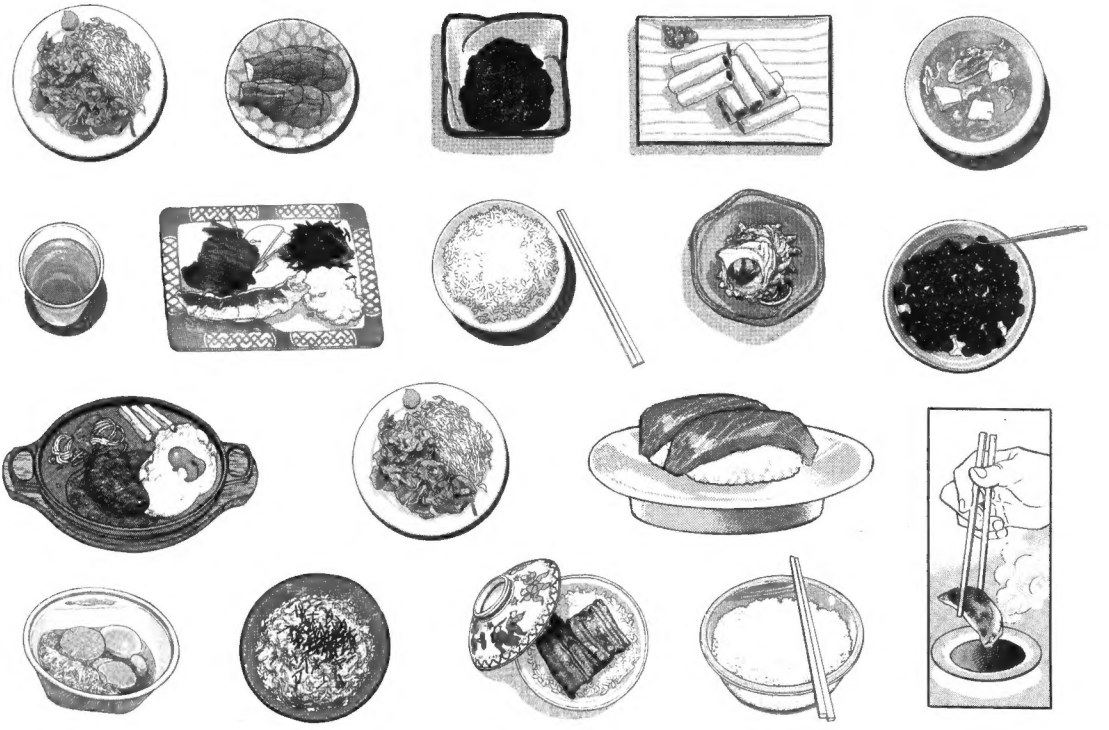
CAPITOLO SEDICI – **SANUKI-UDON IN UN GRANDE MAGAZZINO** 155

CAPITOLO DICIASSETTE – **SANDWICH AD AKIHABARA, TOKYO** 165

CAPITOLO DICIOTTO – **YAKISOBA E INVOLTINI ALLA CINESE A SHIBUYA, TOKYO** 175

CAPITOLO SPECIALE – **ROMBO BOLLITO IN SALSA DI SOIA E ZUCCHERO IN UN OSPEDALE DELL'AREA METROPOLITANA DI TOKYO** 185

L'ishiwari-sakura di Kamaishi – di Masayuki Qusumi 197



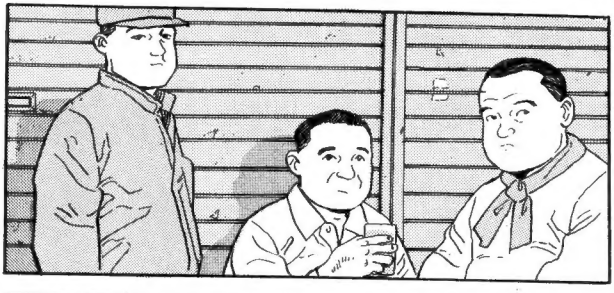
Capitolo uno: Riso saltato con maiale

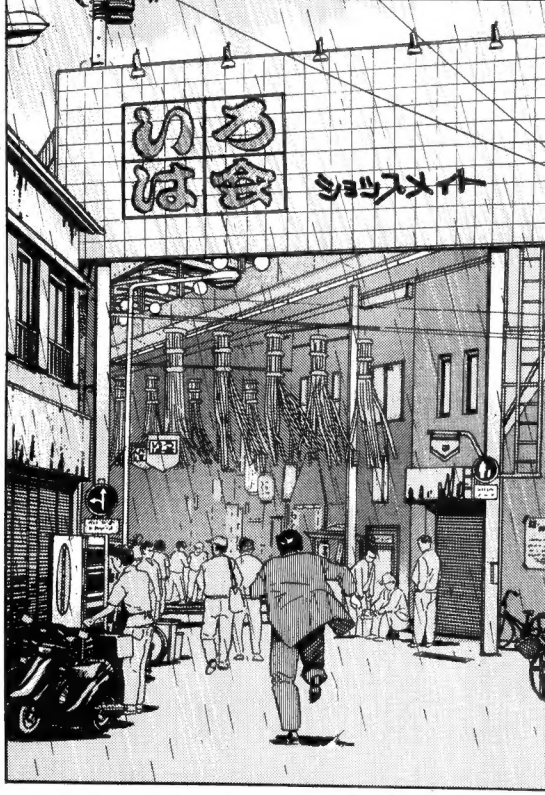
...E ADESSO MI È VENUTA FAME.
ERO VENUTO PER VEDERE UN MAGAZZINO DI STOCCAGGIO NELLA ZONA DI MINAMI SENJU, MA PUR ESSENDO A BUON PREZZO, LA MERCE ERA DAVVERO SCADENTE.

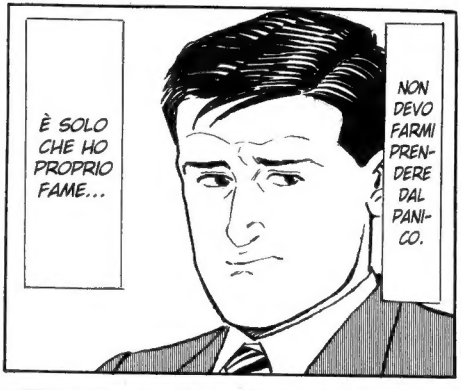
COME SE NON BASTASSE, MI SONO PERSO DI NUOVO...
...E ORA SI METTE PURE A PIOVERE. CI MANCAVA SOLO QUESTA...

INSOMMA, HO FATTO UN VIAGGIO A VUOTO.
INOLTRE, A CAUSA DELLA VICINANZA DEL FIUME SUMIDA, C'ERA UNA FORTE UMIDITÀ, CHE ROVINA I PRODOTTI, E HO NOTATO MUFFA E RUGGINE UN PO' OVUNQUE.

PHEW !




いろは食
ショップメイト


È SOLO CHE HO PROPRIO FAME...
NON DEVO FARMI PRENDERE DAL PANICO.

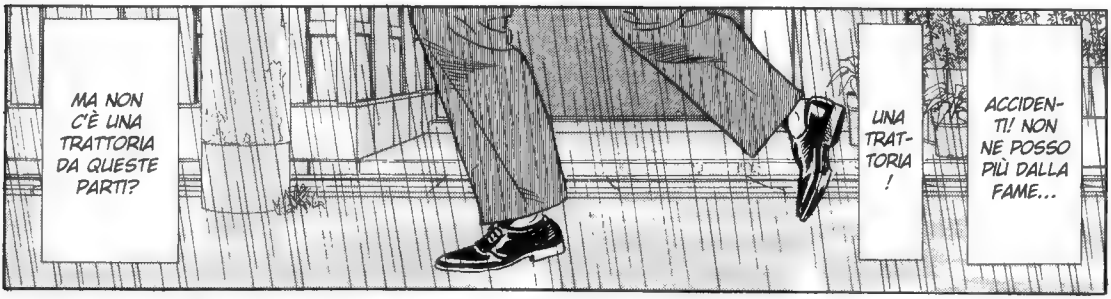
ACCIDENTI... DOVE SONO FINITO?

...
GUAI A TE SE TI AZZARDI A RIMETTERE PIEDE NEL MIO NEGOZIO!
DISGRAZIATO!

MI BRONTOLA LO STOMACO!

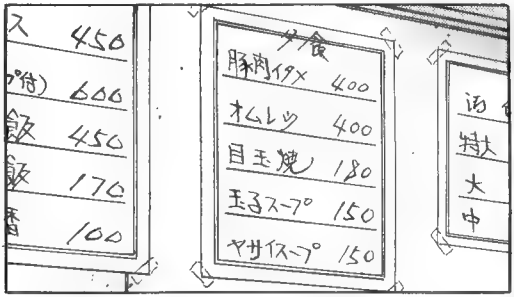
MALEDIZIONE... MA COSA STO FACENDO?! NON C'È NESSUN POSTO DOVE RIPARARMI. E SE TORNASSI INDIETRO? NO, MEGLIO DI NO. SE MI VEDESSERO DI NUOVO NELLA GALLERIA, MI PRENDEREBBERO PER UN BALORDO...
OH, NO!
LA GALLERIA FINISCE QUI...

MI DISPIACE... LE CHIEDO SCUSA!
PAT
PAT
BASTARDO!


MA NON C'È UNA TRATTORIA DA QUESTE PARTI?
UNA TRATTORIA!
ACCIDENTI! NON NE POSSO PIÙ DALLA FAME...

- 7° 180
150

EHI! QUESTA FA PROPRIO AL CASO MIO.


豚肉ｲﾀﾒ 400
オムレツ 400
目玉焼 180
玉ねぎｽｰﾌﾟ 150
ヤサイｽｰﾌﾟ 150

BUON-
GIORNO!

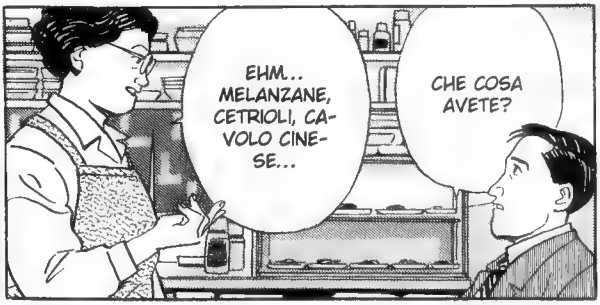
...

QUALI VERDURE PREFERISCE?
VORREI ANCHE DELLE VERDURE SOTTO SALE... DELL'OSHINKO.
CERCO SEMPRE DI ESPRIMERMI CON CHIAREZZA. NON MI PIACE DOVER RIPETERE L'ORDINAZIONE...

CERTO.
MI PORTEREBBE DEL RISO SALTATO CON MAIALE?

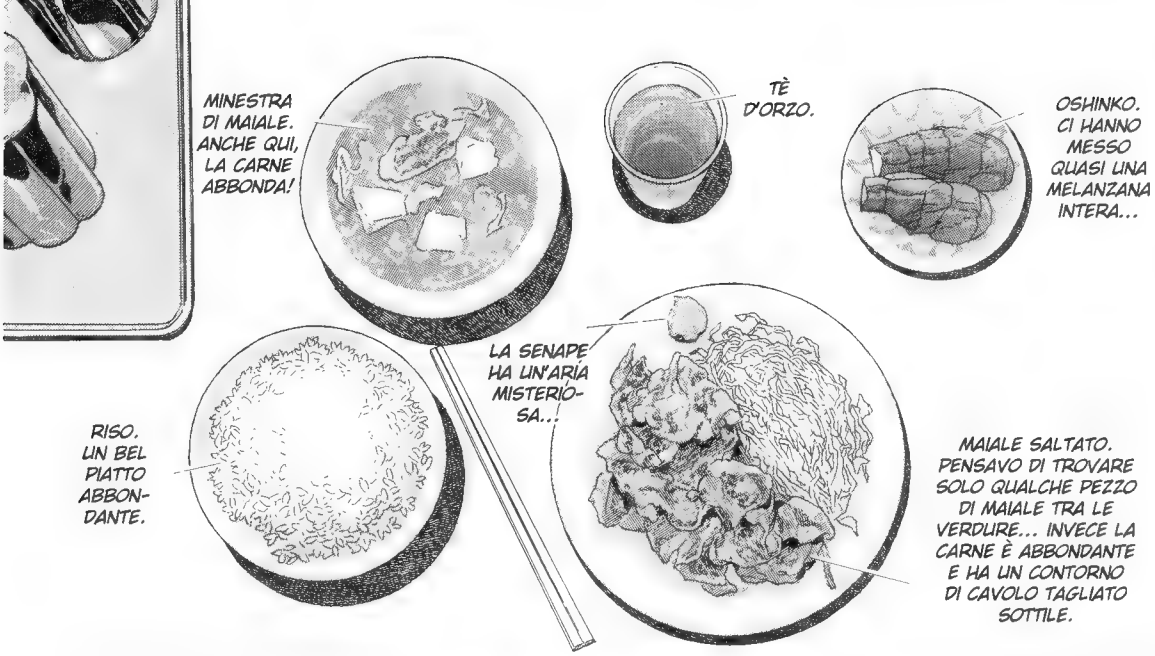
夕食
豚汁
とんじる
AH...
SCUSI, SIGNORA... VORREI ANCHE DELLA MINESTRA DI MAIALE.

DUNQUE...
...RISO SALTATO CON MAIALE...


CHE COSA AVETE?
EHM... MELANZANE, CETRIOLI, CAVOLO CINESE...

DI SICURO, IN UNA TRATTORIA COSÌ, L'OSHINKO LO FANNO IN CASA.
VADA PER LE MELANZANE.

EHI, MA PERCHÉ PORTANO TUTTI IL CAPPELLO? PERSONALMENTE NON HO NIENTE IN CONTRARIO, PERÒ...
FATTA L'ORDINAZIONE, MI SENTO PIÙ TRANQUILLO, E COMINCIO A GUARDARMI INTORNO.
ALLORA QUI FANNO ANCHE UN SERVIZIO TAKE-AWAY!
RISO E MINESTRA DI MAIALE, PER FAVORE.
BUONGIORNO.
MANGIA QUI?
NO, MI PORTO IL CIBO A CASA.
PRONTI!
ECCO A LEI.
TUNK
...
CI SONO TANTE PERSONE CHE ACQUISTANO CIBO D'ASPORTO... MA... E IL RISO? SE LO PREPARANO DA SOLI?
EHI! VORREI DUE MINESTRE DI MAIALE E DUE OSHINKO!
E POI, VEDIAMO... DEI CETRIOLI E DEL CAVOLO CINESE.
SUBITO!
LI PORTA VIA, VERO?

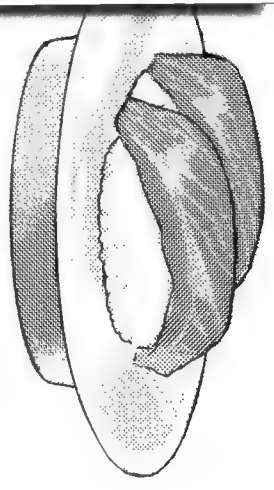

MINESTRA DI MAIALE. ANCHE QUI, LA CARNE ABBONDA!
TÈ D'ORZO.
OSHINKO. CI HANNO MESSO QUASI UNA MELANZANA INTERA...
LA SENAPE HA UN'ARIA MISTERIOSA...
RISO. UN BEL PIATTO ABBONDANTE.
MAIALE SALTATO. PENSAVO DI TROVARE SOLO QUALCHE PEZZO DI MAIALE TRA LE VERDURE... INVECE LA CARNE È ABBONDANTE E HA UN CONTORNO DI CAVOLO TAGLIATO SOTTILE.

HO CAPITO... IN QUESTA TRATTORIA È SUFFICIENTE ORDINARE UNA MINESTRA E UNA CIOTOLA DI RISO.
MAIALE SALTATO E MINESTRA DI MAIALE... UNA DOPPIA RAZIONE DI MAIALE!
L'OSHINKO È SQUISITO.
GLU GLU GLU
HAAA...
HAAA...
PERFETTO PER ACCOMPAGNARE IL MAIALE.
STAGIONATO AL PUNTO GIUSTO...
MMMH... BUONO.

VEDO PERÒ CHE QUASI TUTTI I CLIENTI ORDINANO PIÙ SAKE CHE CIBO.
È UNA TRATTORIA ACCOGLIENTE.
MI RICORDA L'EPOCA DELLE ELEMENTARI, QUANDO IL SABATO MANGIAVAMO A CASA...
ARRIVANO!
SIGNORA, VORREI DELLE SALSICCE SALTATE E DEL RISO.
ESCO LENTAMENTE DALLA TRATTORIA. SONO PIENO FINO A SCOPPIARE. MI SA CHE HO MANGIATO TROPPO...
TORNI A TROVARCI, SIGNORE!
...SONO 800 YEN, GRAZIE.
GRAZIE A LEI!
PHEW...
ERA TUTTO BUONISSIMO!
IL CONTO, PER FAVORE.
SUBITO! DUNQUE...
PROBABILMENTE, PER LA GENTE DI QUELLA TRATTORIA, SONO UN CLIENTE FUORI DAL COMUNE...
DOPO QUALCHE METRO, MI VOLTO.

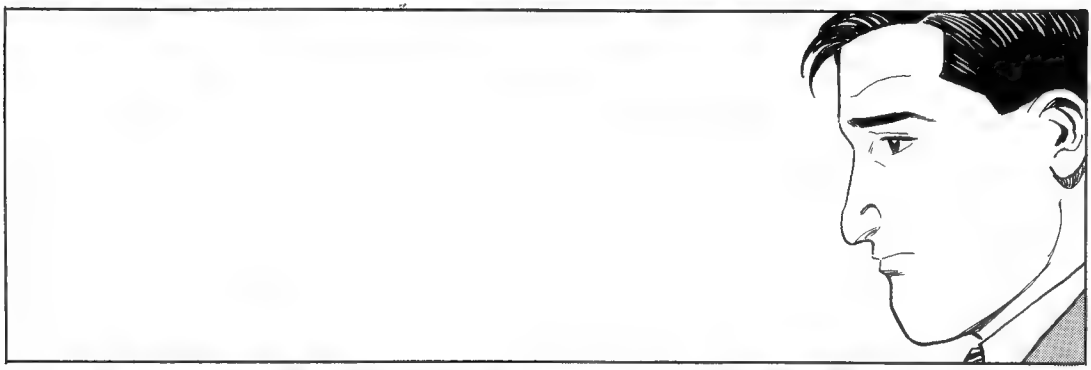
OH... È IL TIZIO DI PRIMA, QUELLO DEL TAKE-AWAY.
...
SEI IN CASA, YASU?
EHI!
HA SMESSO DI PIOVERE.
WRUSH
MANGIAMO INSIEME, DAI!
EHILÀ, YAMA!
南千住
Minamisenju
一間橋
Ichibashi
ANCHE SE NON HO CONCLUSO L'AFFARE, MI SENTO COMUNQUE SODDISFATTO...
FINALMENTE SONO ARRIVATO SUL VIALE MEIJI. SE VEDO UN TAXI, LO PRENDO AL VOLO. ALTRIMENTI, CAMMINO UN PO' FINO A MINOWA, LA PIÙ VICINA FERMATA DELLA METRO.

Capitolo due: Il sushi bar



UN NEGOZIO È COME UNA MOGLIE: VA PROTETTO CON TUTTE LE PROPRIE FORZE. E QUESTO GENERE DI RESPONSABILITÀ È TROPPO GRAVOSO PER ME.

POSSIEDO UNA DITTA DI IMPORT DOVE LAVORO DA SOLO, MA NON HO UN NEGOZIO TUTTO MIO.



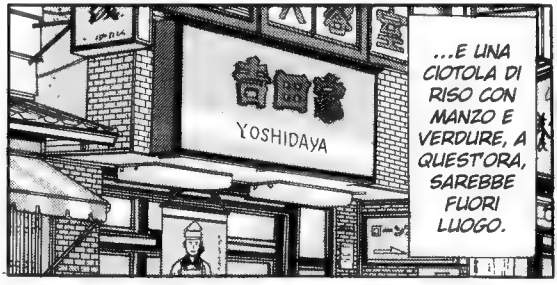
TUTTAVIA, HO PENSATO CHE NON SAREBBE POI MALE APRIRE UN PICCOLO LOCALE IN PERIFERIA, UNO SHOWROOM. COSÌ, PER CAPRICCIO, SONO SCESO A KICHIJOJI E HO FATTO VISITA A DIVERSE AGENZIE IMMOBILIARI.

I PREZZI DELLA ZONA SI SONO ABBASSATI, E QUESTO MI HA INVOGLIATO A DARE UN'OCCHIATA.

ADESSO, PERÒ, MI RENDO CONTO DI AVER PERSO L'ORARIO DEL PRANZO SENZA AVER DECISO NIENTE, E ORMAI SONO GIÀ LE 16:30...

STO MORENDO DI FAME... COSA POSSO FARE?
MI ACCONTENTEREI DI QUALSIASI COSA, MA NON VEDO NESSUN LOCALE INVITANTE. QUESTO MI IRRITA E, AL TEMPO STESSO, MI FA VENIRE ANCORA PIÙ FAME...

MCDONALD'S È UN POSTO TROPPO DA RAGAZZINI PER I MIEI GUSTI...


YOSHIDAYA
...E UNA CIOTOLA DI RISO CON MANZO E VERDURE, A QUEST'ORA, SAREBBE FUORI LUOGO.

DIREI CHE QUI VA BENE.

天国寿司
130円
OH!
UN RISTORANTE DI SUSHI...

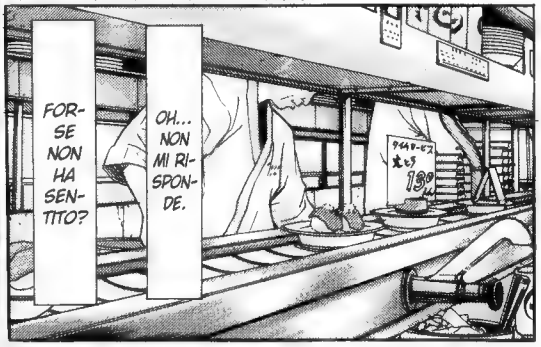
...MA PER UN ASTEMIO COME ME, QUI L'AMBIENTE È PIÙ ACCOGLIENTE.
QUESTO POSTO È DIVERSO DAI SUSHI BAR DOVE VADO DI SOLITO...

MANGIO IN FRETTA E ME NE VADO, COSÌ EVITO TROPPE COMPLICAZIONI.
BUONASERA!

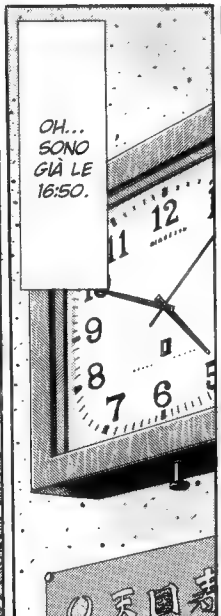
GNAM
GNAM
GNAM
CHE STRANO COLORE.
ALLORA VEDIAMO... DA COSA POTREI COMINCIARE?
STACK
PLISH
OGNI PIATTO COSTA 130 YEN... DAVVERO POCO.
DAL TONNO. UN INIZIO CLASSICO...
EHI, ASPETTA UN ATTIMO... MA CHE RAZZA DI LOCALE È QUESTO?
GNAM
130A
POI... OH, ECCO, I CALAMARI.
ORA CHE CI FACCIO CASO, SONO TUTTE SIGNORE DI UNA CERTA ETÀ...
GRONGO... ALICE...
GAMBERO... TONNO E PORRO...

MMH?
ORDINANO TUTTE DEI TIPI DI SUSHI CHE NON SONO SUL NASTRO TRASPORTATORE.
OTORO...
1. OTORO: DI COLORE ROSA, È LA PARTE PIÙ GRASSA DELLA PANCIA DEL TONNO. IL "TORO", INVECE, È LA PARTE MENO GRASSA.
MI FARESTI DUE PIATTI DI OTORO*?
SUBITO.
UNO ANCHE PER ME, GRAZIE!
E DELLA PINNA DI ROMBO!
タイムサービス*
(1時半から5時まで)
大とろ1皿
130えん
MA CERTO... ORA CAPISCO!
* HAPPY HOUR (DALLE 13:30 ALLE 17:00) - OTORO 130 YEN
OH... QUELLE SIGNORE SI LANCIANO!
SCUSA, CI FAI DUE OTORO E DUE PINNE DI ROMBO?
EH?
AH... SÌ, CERTO.
SCUSI... È LIBERO QUESTO POSTO?
SUBITO!
DUE OTORO ANCHE PER ME!
QUI, INVECE, UN OTORO, UNA PINNA DI ROMBO E UN PAGRO*!
UN'ALTRA SIGNORA DI MEZZ'ETÀ. CHE STRANO...
2. DELLA FAMIGLIA DELL'ORATA, HA DIMENSIONI MAGGIORI RISPETTO A QUESTA, E COLORE ROSSO. LA CARNE È PERÒ BIANCA.
SCUSA, MI FAI DUE PINNE DI ROMBO?
ネギとろ巻 ¥130
ARRIVANO!
MANGIANO QUASI TUTTE L'OTORO...
HO IDEA CHE MI STO PERDENDO IL MEGLIO.
ACCIDENTI...

1. FRUTTI DI MARE CHE NON ESISTONO IN ITALIA.

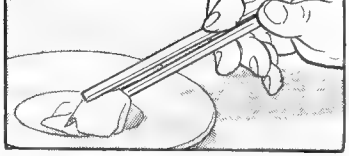


2. CONCHIGLIA BIVALVE DI CARNE ROSSA, SIMILE AL FASOLARO.

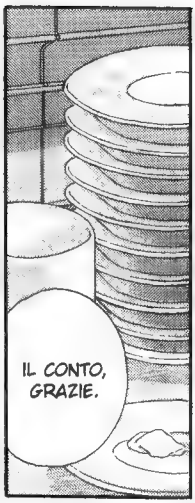


* ORDINAZIONI DI PIATTI SPECIALI: LA DIREZIONE PREGA DI PARLARE AD ALTA VOCE

UMM!
GNAM
COM'È BUONO...
OH...
MA QUESTE SONO ADDIRITTURA DUE PORZIONI!
OH, ECCOLO. FINALMENTE POSSO MANGIARE UN BELL'OTORO!
ECCO!
GRAZIE.
ネギとろ巻
¥130
FINE DELL'HAPPY HOUR!
SIGNORI, L'HAPPY HOUR È FINITA!
SILENZIO
ネギとろ巻
¥130
ARRIVEDERCI, SIGNORE...
AH, ARRIVEDERCI!
GNAM
GNAM
ANCHE A ME!
ANCHE A ME, GRAZIE.
IL CONTO, PER FAVORE.



MA È POCHISSIMO!
UNDICI PIATTINI... SONO 1472 YEN.
GRAZIE MILLE, SIGNORE!


IL CONTO, GRAZIE.

AAAAH ...

SLIC
SLIC

GLU GLU

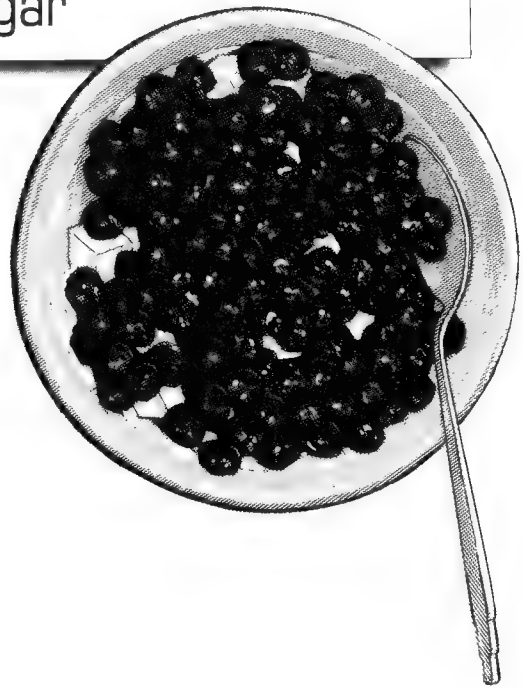
HO MANGIATO MOLTO...
NO OCTOPUS, NO!
IL POLPO...

E IL POLPO?
OGNI TANTO È OK.
OH, YES!
DICA, LE VA IL PESCE CRUDO... IL SUSHI?

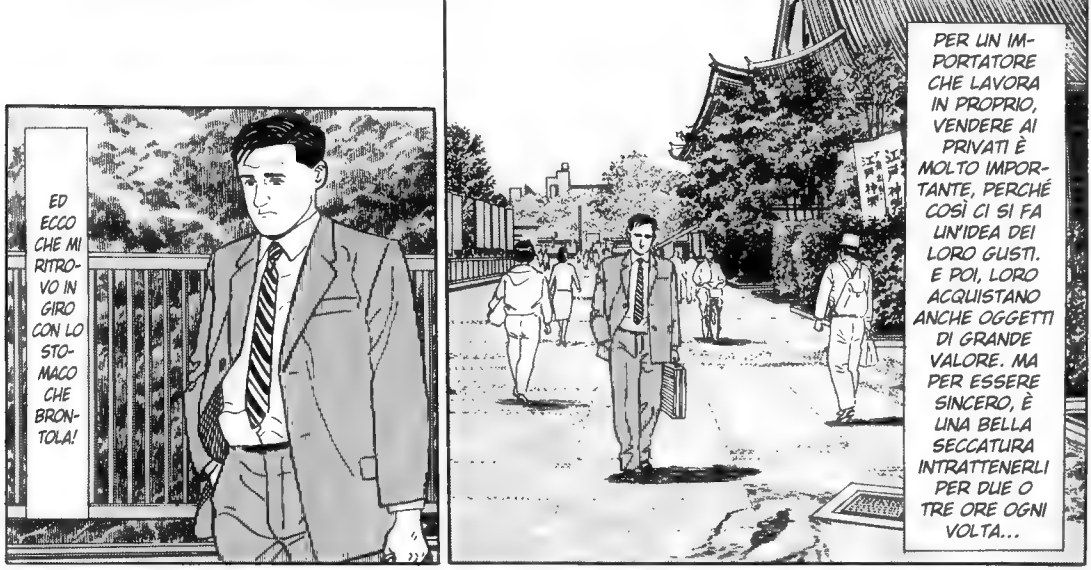
CERTO CHE QUELLE SIGNORE HANNO MANGIATO PARECCHIO, PER ESSERE POMERIGGIO INOLTRATO! A CASA, POI, PREPARERANNO LA CENA PER IL MARITO E I FIGLI E SICURAMENTE NON TOCCHERANNO CIBO. "NO, LA MAMMA STASERA NON HA FAME..." E LA FAMIGLIA NON CAPIRÀ IL PERCHÉ.

FFSSH
GLI ULTIMI DUE PIATTI ERANO DECISAMENTE DI TROPPO.

Capitolo tre: Fagioli e agar-agar



SIGNOR INOGASHIRA... LEI È ASTEMIO, VERO?
PROPRIO COSÌ.
SI VEDE CHE IN UNA VITA PRECEDENTE HO AVUTO UNA BRUTTA ESPERIENZA CON L'ALCOL!
ANCHE SE VENDE DEI BELLISSIMI BICCHIERI DI MURANO...
AH...
GUARDI CHE QUEL LOCALE HA ANCHE UNA CLIENTELA MASCHILE!
MA VIA!
SÌ...
...SE DEVO SCEGLIERE TRA QUELLI E L'ALCOL.
E I DOLCI, INVECE? LE PIACCIONO?
OH...
QUI VICINO C'È UN LOCALE DOVE SI POSSONO MANGIARE OTTIMI DOLCI!
SÌ, PERÒ...
...NON MI SENTO A MIO AGIO A ENTRARE DA SOLO IN UN NEGOZIO DOVE SI VENDONO ESCLUSIVAMENTE DOLCI.


ED ECCO CHE MI RITROVO IN GIRO CON LO STOMACO CHE BRONTOLA!
PER UN IMPORTATORE CHE LAVORA IN PROPRIO, VENDERE AI PRIVATI È MOLTO IMPORTANTE, PERCHÉ COSÌ CI SI FA UN'IDEA DEI LORO GUSTI. E POI, LORO ACQUISTANO ANCHE OGGETTI DI GRANDE VALORE. MA PER ESSERE SINCERO, È UNA BELLA SECCATURA INTRATTENERLI PER DUE O TRE ORE OGNI VOLTA...

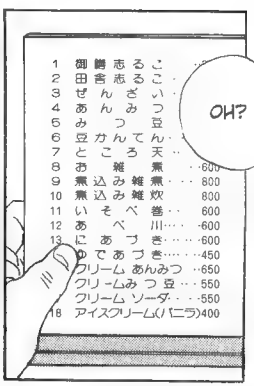
ANCHE SE PRIMA HO FINTO INDIFFERENZA, IN REALTÀ SONO GOLOSO DI DOLCI...
LE PAROLE DELLA SIGNORA MI HANNO STUZZICATO.

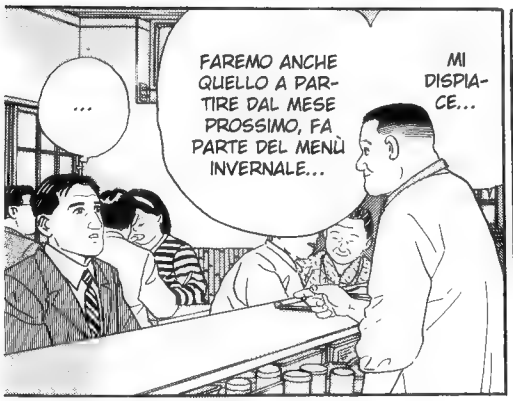
COMINCERÒ CON QUALCOSA DI SIMILE, E POI PROVERÒ FAGIOLI E AGAR-AGAR COME SUGGERIVA LA SIGNORA.
SE È UNA PASTICCERIA, AVRANNO LA MINESTRA CON IL MOCHI, LA PASTA DI RISO, GLI UDON, OPPURE IL RISO ALLA MARMITTA...
E COSÌ, MI DIRIGO SENZA ACCORGERMENE VERSO IL NEGOZIO SUGGERITOMI DALLA SIGNORA...
SPECIE DI QUELLI GIAPPONESI: FAGIOLI ROSSI, SCIROPPO, AGAR-AGAR E PASTA DI RISO.
MENTRE CAMMINO, PROVO A IMMAGINARE QUALI PIATTI ASSAGGERÒ.

* DOLCI QUALITÀ EXTRA

POSSO AVERE LO STUFATO DI RISO E VERDURA?
MI SCUSI...

HO DECISO, LO PRENDO. RISO E VERDURA ANDRANNO BENISSIMO.
COSA SARÀ MAI QUESTO STUFATO DI RISO E VERDURA?


OH?
1 御膳志るこ
2 田吉志るこ
3 ぜんざい
4 あんみつ
5 みつ豆
6 豆かんてん
7 ところ天
8 あ雑煮 600
9 煮込み雑煮 800
10 煮込み雑炊 800
11 いそべ巻 600
12 あべ川 600
13 にあづき 600
ゆであづき 450
クリームあんみつ 650
クリームみつ豆 550
クリームソーダ 550
18 アイスクリーム(バニラ)400


...
FAREMO ANCHE QUELLO A PARTIRE DAL MESE PROSSIMO, FA PARTE DEL MENÙ INVERNALE...
MI DISPIACE...

BE', ALLORA...
...MI DIA LO STUFATO DI MOCHI.

LO INSERIREMO NEL MENÙ DAL MESE PROSSIMO...
OH... MI DISPIACE.

E ORA COSA FACCIO? NON C'È NESSUN PIATTO ADATTO PER RIEMPIRE LO STOMACO...

OOOH... CHE DELUSIONE!
LE CHIEDO SCUSA.

QUINDI MANGERÒ UN DOLCE E DOPO ANDRÒ ALTROVE.
ORA CHE MI SONO ACCOMODATO, NON POSSO CERTO RIALZARMI PER ANDARE A MANGIARE QUALCOSA DI SOSTANZIOSO DA UN'ALTRA PARTE E POI TORNARE QUI PER IL DESSERT...

...MA UNA PORZIONE NON MI BASTEREBBE, E NON MI VA DI ORDINARNE DUE.
POTREI MANGIARE IL MOCHI CON LE ALGHE...

ARRIVANO!

FAGIOLI E AGAR-AGAR!

SUBITO.

MI DIA FAGIOLI E AGAR-AGAR.

ALLORA...

BUON APPETITO!

ECCO QUA...

TOK

RICORDO CHE, TANTO TEMPO FA, LESSI DI UNO SCRITTORE CHE AVEVA LA PASSIONE PER FAGIOLI E AGAR-AGAR, E COSÌ DECISI DI ASSAGGIARLI... MA NON RICORDO CHE SAPORE AVESSERO.

OH... CHE FAME!

FAGIOLI E AGAR-AGAR È UNA RICETTA SEMPLICE.

I FAGIOLI SONO GRANDI, LUCENTI E TENERI.

LO SCIROPPO NERO È PIÙ DELICATO DEL SOLITO E NON È ECCESSIVAMENTE DOLCE.

IL GESTORE DEL NEGOZIO NE HA PRESA UNA BELLA DOSE DAL COLINO.

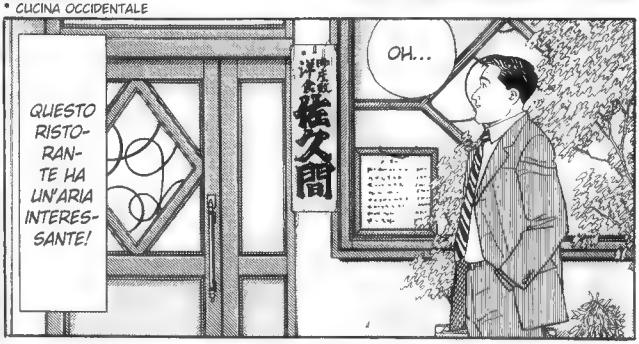
L'AGAR-AGAR È SEMITRASPARENTE E LUCIDO...

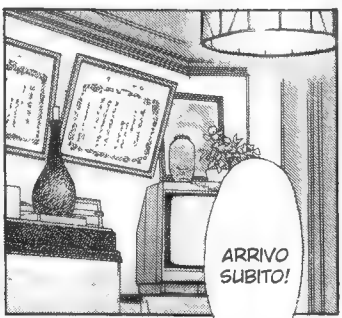
CHE PORZIONE ABBONDANTE! 400 YEN MI SEMBRANO POCHI...

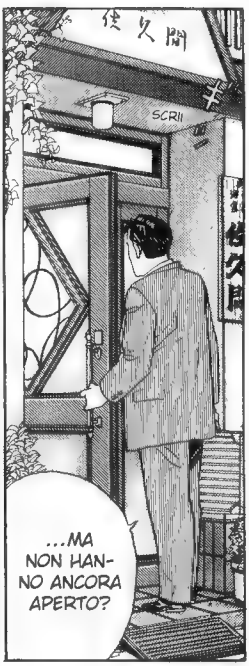
1. BISCOTTI SALATI DI RISO.

AH AH AH!
MA NON MI DIRE! È PROPRIO VERO?!
PFFF...
MA NO!
AH AH AH AH!
EPPURE, NONOSTANTE TUTTO, LUI ANCORA CUOCEVA I SENBEI!
IL PRIMO PIANO DELL'EDIFICIO STAVA ANDANDO A FUOCO ED ERANO GIÀ ARRIVATI I POMPIERI, RICHIAMATI DAL FUMO.
QUI IL TEMPO SCORRE IN UN ALTRO MODO. IL MIO LAVORO MI HA PROPRIO CAMBIATO...
COME DIRE...? QUESTO POSTO È DIVERSO.
PECCATO CHE LA MIA PANCIA SIA ANCORA VUOTA...
COMUNQUE, ERA TUTTO SQUISITO!
SCUSI, MI PREPARA TRE PIATTI DI FAGIOLI E SCIROPPO DA PORTARE VIA?
E POI, IL CONTO!
SUBITO!
SIGNORE, PUÒ PORTARE IL CONTO ANCHE A ME?
AH...
PROBABILMENTE, NON SAREI PIÙ CAPACE DI VIVERE COME QUELLE PERSONE.

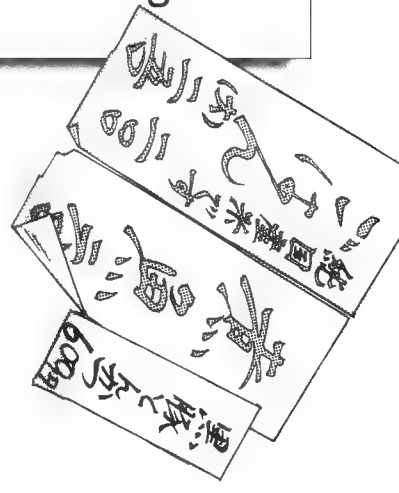
* CUCINA OCCIDENTALE

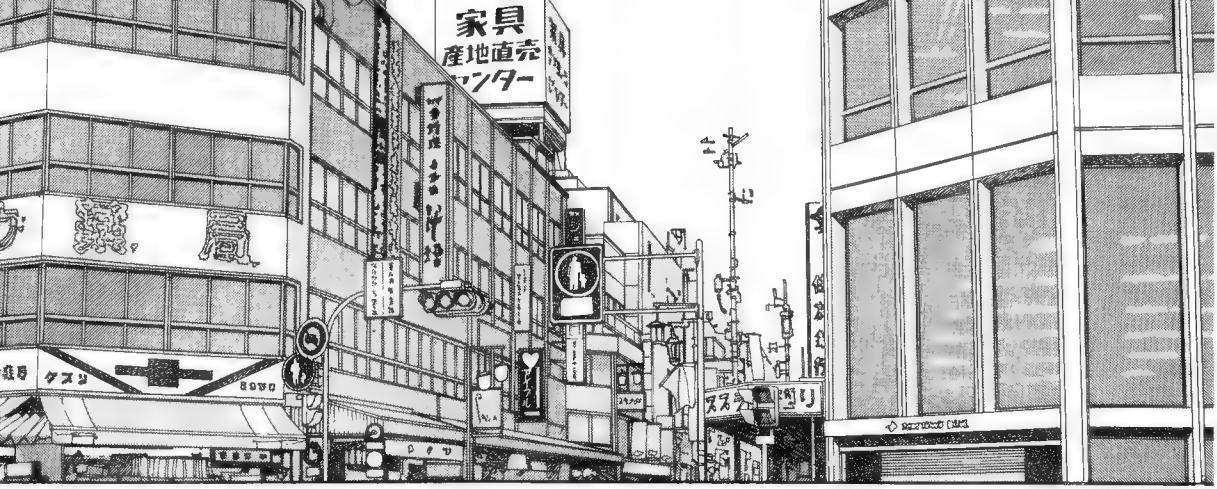






Capitolo quattro: Riso con le anguille





È DA UN BEL PO' CHE NON MI ALZAVO ALLE 6:30...

...MA ALLE 8 DOVEVO FARE DELLE CONSEGNE AD AKABANE. SE NON FOSSE PER IL PIACERE DEI VIAGGI ALL'ESTERO PER ACQUISTARE LA MERCE, GESTIRE UNA DITTA DI IMPORT SAREBBE DAVVERO UN LAVORO INGRATO.

SONO LE 9:30 ...

È COMPLETAMENTE VUOTA!

E POI, UN NEGOZIO AL TERZO PIANO SENZA ASCENSORE, NÉ AIUTANTE!

TLACK

BENE! LASCERÒ QUI L'AUTO E MANGERÒ QUALCOSA VICINO ALLA STAZIONE.

NNNGGH ...

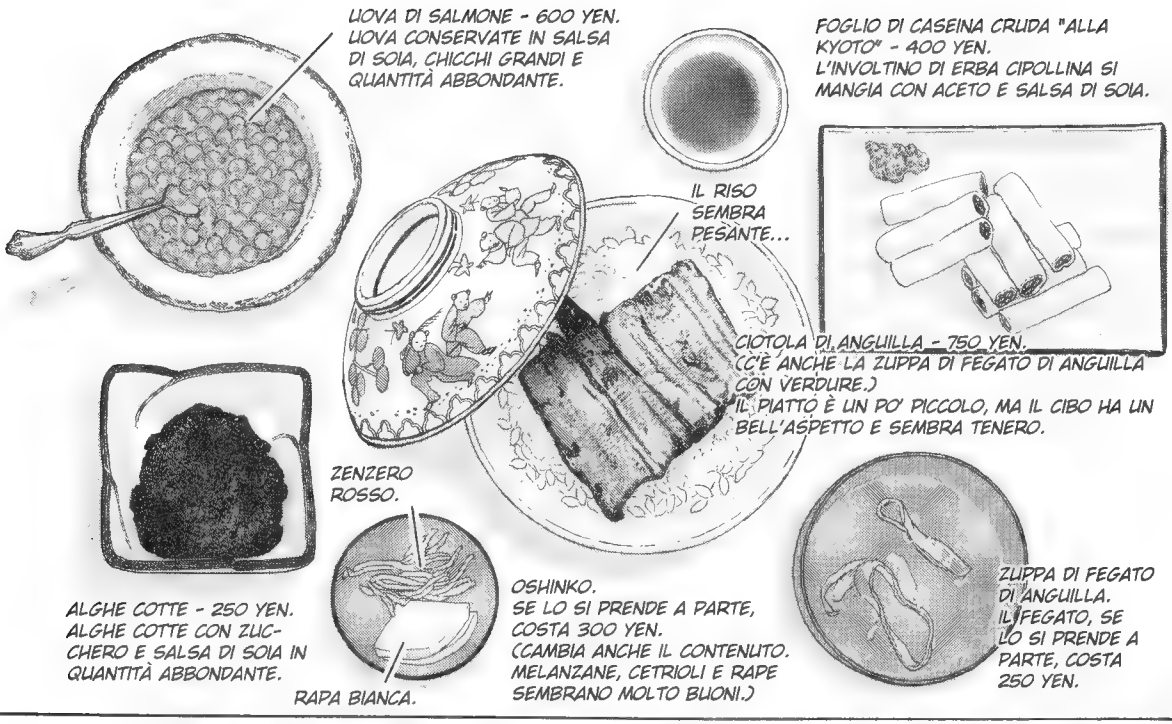
AAAH, LA MIA SCHIENA! PER NON PARLARE DELLA MIA PANCIA...

1. PIATTO A BASE DI CARNE, PORRI E VERDURE, COTTI PER BREVE TEMPO IN SALSA DI SOIA DIRETTAMENTE MENTRE SI MANGIA. SI DICE CHE, UN TEMPO, I CONTADINI MANGIASSERO CARNE DI MANZO TAGLIATA SOTTILE COTTA SULLA LORO VANGA.

1. UN PESCE AZZURRO.

COME, COME? DI PRIMO MATTINO, COSA PRENDE QUESTA GENTE?!
ARRIVA!
BUON-GIORNO!
UN SOUR DI MELA VERDE, GRAZIE.
PUR ESSENDO ASTEMIO, AMO TUTTE LE PIETANZE CHE NORMALMENTE SI ACCOMPAGNANO AL SAKE.
POI VEDIAMO... DELLA ZUPPA DI CARPA.
CHE STRANA ATMOSFERA...
MA DAVVERO SONO LE 9:30 DI MATTINA?
SOUR DI MELA VERDE? ZUPPA DI CARPA?! SARANNO CLIENTI ABITUALI...?
MI SEMBRA QUASI DI SOGNARE...
AH... E ANCHE UOVA DI SALMONE E UN FOGLIO DI CASEINA CRUDA...
BENE. ANGUILLA ANCHE PER LEI!
...E PER FINIRE, ALGHE COTTE.
ANCHE PER ME!
OH...
SUBITO!
EHI, MI FAI UNA CIOTOLA DI RISO CON LE ANGUILLE?

QUEL TIZIO CHE LAVORO FARÀ? NON RIESCO PROPRIO A IMMAGINARLO...
FORSE TASSISTA O GUARDIANO DI NOTTE? IN OGNI CASO, DEV'ESSERE CERTO UN MESTIERE NOTTURNO.
CHISSÀ CHE LAVORO FANNO QUESTE PERSONE?
SPINTO DALL'ATMOSFERA, HO ORDINATO UNA CIOTOLA DI RISO CON LE ANGUILLE...
1. GRAPPA DI PATATE O RISO TAGLIATA CON SODA.
UN'OSTERIA APERTA ALLE 9 DI MATTINA... E PENSARE CHE ESISTE ANCHE UN MONDO COME QUESTO!
L'OFFERTA DEL GIORNO È TONNO CON RAFANO GRATTUGIATO, SIGNORE!
IL SOLITO CHUHAI', PER FAVORE!
PER LA VERITÀ, QUESTE PERSONE NON MI SEMBRANO NÉ TASSISTI, NÉ GUARDIANI NOTTURNI...
MI GIRA LA TESTA... MI SEMBRA DI ESSERE FINITO IN UN ALTRO TEMPO.
MMH... IL BANCONE È UN PO' STRETTO. E POI, A PENSARCI BENE, IL FOGLIO DI CASEINA E LE ANGUILLE SONO UNA PESSIMA COMBINAZIONE!
ECCO POI LA CIOTOLA DI RISO CON LE ANGUILLE E LE ALGHE COTTE!
OH...
ECCO QUA! UN FOGLIO DI CASEINA CRUDA E UOVA DI SALMONE.
SONO MIEI, GRAZIE!


UOVA DI SALMONE - 600 YEN.
UOVA CONSERVATE IN SALSA DI SOIA, CHICCHI GRANDI E QUANTITÀ ABBONDANTE.
FOGLIO DI CASEINA CRUDA "ALLA KYOTO" - 400 YEN.
L'INVOLTINO DI ERBA CIPOLLINA SI MANGIA CON ACETO E SALSA DI SOIA.
IL RISO SEMBRA PESANTE...
CIOTOLA DI ANGUILLA - 750 YEN.
(C'È ANCHE LA ZUPPA DI FEGATO DI ANGUILLA CON VERDURE.)
IL PIATTO È UN PO' PICCOLO, MA IL CIBO HA UN BELL'ASPETTO E SEMBRA TENERO.
ZENZERO ROSSO.
ALGHE COTTE - 250 YEN.
ALGHE COTTE CON ZUCCHERO E SALSA DI SOIA IN QUANTITÀ ABBONDANTE.
OSHINKO.
SE LO SI PRENDE A PARTE, COSTA 300 YEN.
(CAMBIA ANCHE IL CONTENUTO. MELANZANE, CETRIOLI E RAPE SEMBRANO MOLTO BUONI.)
RAPA BIANCA.
ZUPPA DI FEGATO DI ANGUILLA.
IL FEGATO, SE LO SI PRENDE A PARTE, COSTA 250 YEN.

COMINCIO DAL FOGLIO DI CASEINA.
MAH... PAZIENZA!
COME FACCIO? QUESTA PORTATA È TROPPO POCO BILANCIATA...
LE ALGHE SONO TANTE... MA COME ANDRANNO MANGIATE? SPECIE IN COMBINAZIONE CON L'ANGUILLA...
È MOLTO GRASSA... VERAMENTE OTTIMA!
SQUISITA!
GNAM
MI FA VENIRE IN MENTE KYOTO...
BUONO!
CHOMP
GNAM
GNAM
GNAM
DUNQUE... LE UOVA DI SALMONE, COME LE MANGIO?
E ORA, L'ANGUILLA...

SICCOME GLI PIACEVA IL SAKE, HA PENSATO DI APRIRE UN LOCALE DOVE SI POTESSE BERE FIN DAL MATTINO.
ANCHE SE, NATURALMENTE, TUTTI I PARENTI ERANO CONTRARI! AH AH AH...
AH, SÌ?
QUANDO LA SOCIETÀ DI MIO PADRE È FALLITA, LUI HA CERCATO UNA SOLUZIONE...
...DEL RESTO, QUESTO LOCALE È IN PIEDI DAGLI ANNI 50!
サッポロ生ビール
SICCOME L'ANGUILLA ERA PICCOLA E LA SALSA ERA POCA, IL RISO NON NE HA ASSORBITA MOLTA...
BENE! CI METTO SOPRA LE UOVA DI SALMONE E FACCIO UNA CIOTOLA DI UOVA!
LA GRANDEZZA DELL'ANGUILLA DEV'ESSERE DIVERSA DA CIOTOLA A CIOTOLA. TOH, È AVANZATO DEL RISO...
NON HANNO L'ARIA DI GENTE CHE LAVORA IN UN LOCALE NOTTURNO. EPPURE, CONSUMANO TOFU BOLLITO E SAKE DI PRIMO MATTINO...
SCUSA! MI FAI UN TOFU BOLLITO?
...
CHE RAPPORTO CI SARÀ FRA QUEI DUE?
MMMH... ECCELLENTE!
DAVVERO OTTIMO!

QUESTA SINGOLARE ATMOSFERA MI ALLONTANA DALLA REALTÀ.
SOTTO I MIEI OCCHI STA PRENDENDO VITA UN MONDO COMPLETAMENTE DIVERSO DAL MIO...

ARRIVO SUBITO.
ERA TUTTO ECCELLENTE, SIGNORA.
GRAZIE, SIGNORE!
QUANTO LE DEVO?

NON CE LA FACCIO A MANGIARE LE ALGHE COTTE, DEVO LASCIARLE...

MMMH...
SONO PIENO!

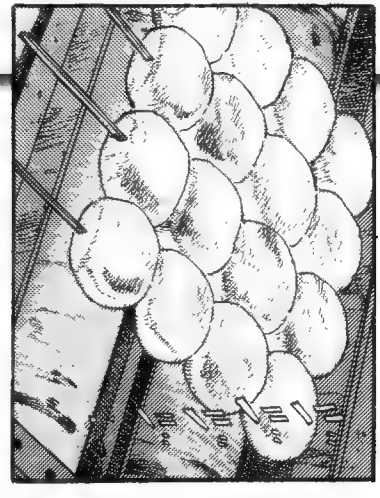
E FORSE, QUANDO MI SVEGLIERÒ, MI SEMBRERÀ CHE QUEL LOCALE SIA STATO SOLO UN SOGNO...

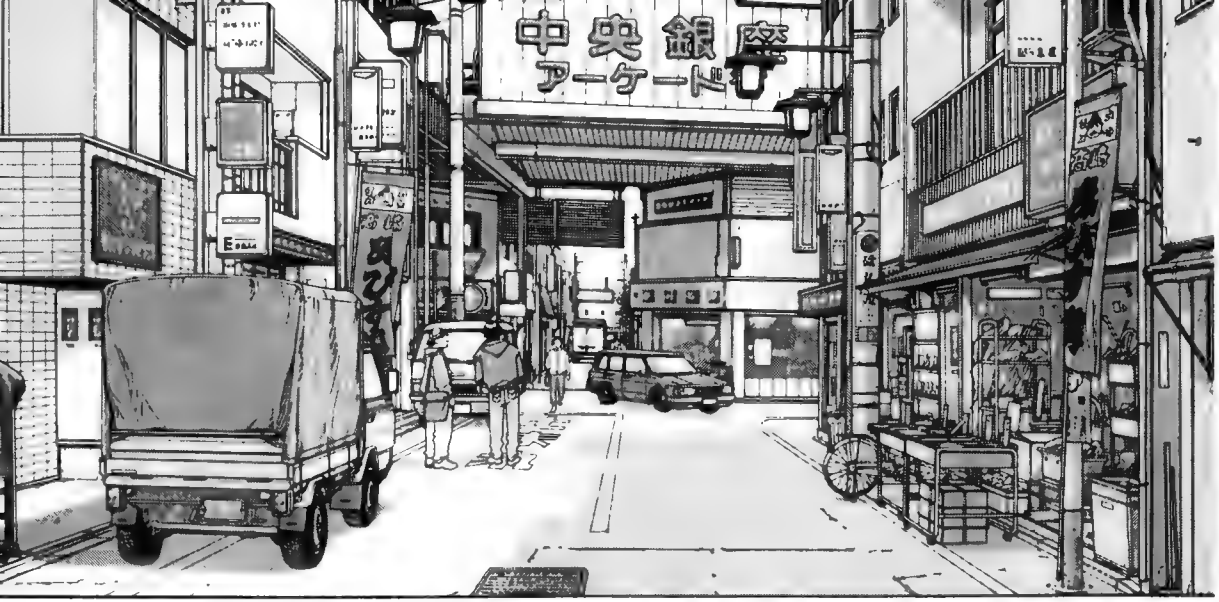
A CASA MI FARÒ UNA DOCCIA E UN PISOLINO.
AAAAH...

AAAH... SONO PIENO! SPERO CHE NON MI VENGA SONNO MENTRE GUIDO...

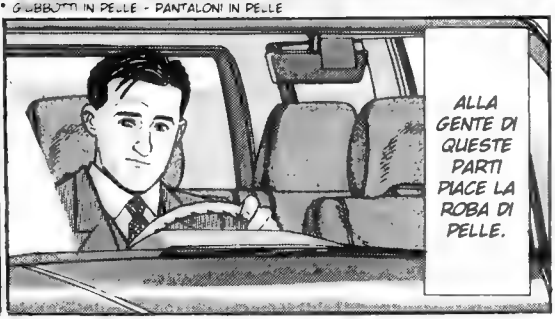
FFSSSH

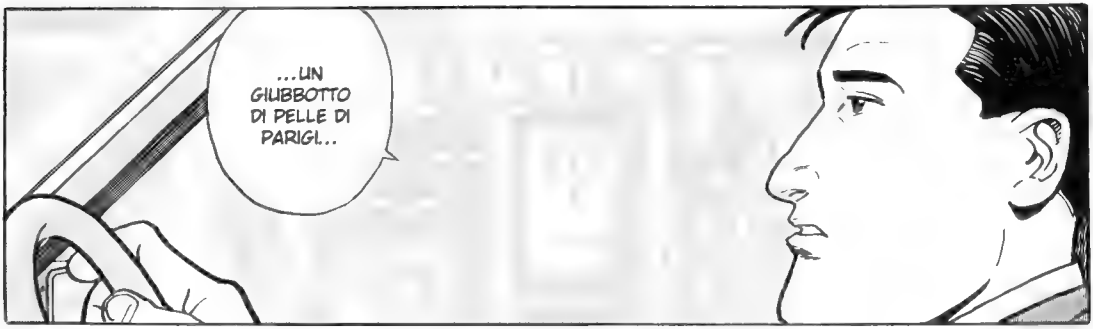
Capitolo cinque: Polpette dolci





* GIUBBOTTI IN PELLE - PANTALONI IN PELLE





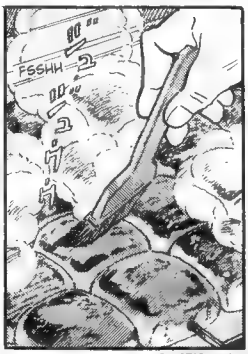
EHI, MA NON HAI FREDDO?
SU, METTITI QUESTO.
...
PIUTTOSTO, PERCHÉ NON RESTIAMO QUI? MAGARI PER UN ANNO O DUE...
TI HO DETTO DI NO.
NON È VERO...
MA SE SEI TU, QUELLO FREDDOLOSO!
DAI, METTI IL MIO GIUBBOTTO. IO STO BENE, DAVVERO!
SEI SOLO UN VIGLIACCO!
SU, METTITI IL GIUBBOTTO.
CHE NE DICI?
E SE CI VERRÀ VOGLIA, FAREMO UN VIAGGIO LUNGO LA COSTA SPAGNOLA!
SENNÒ TI BECCHI UN RAFFREDDORE...
POTREMMO ANDARE IN UN POSTO PIÙ CALDO E AFFITTARE UN APPARTAMENTO...
BASTA, SMETTILA!
NON DIRE UNA PAROLA DI PIÙ SU QUEL PAESE DEL CAVOLO, DOVE BISOGNA PASSARE I PROPRI GIORNI A RISPETTARE GLI OBBLIGHI!
NON PARLO SOLO DEL REGISTA E DELLO STAFF... MA ANCHE DEI TUOI FAN E DELLA TUA FAMIGLIA!
FAI PRESTO A PARLARE, TU. NON TI RENDI CONTO CHE IN GIAPPONE CI SONO DELLE PERSONE CHE TI ASPETTANO?
...

NFORAMA
IN FONDO, ABBIAMO DAVANTI UNA VITA INTERA... POSSIAMO ANCHE PERMETTERCI DI SPRECARE UN ANNO O DUE, NO? OPPURE VUOI FARMI DIVENTARE UNA VECCHIETTA DEPRESSA?!
VEDRAI... QUANDO AVRÒ FINALMENTE UN GIORNO LIBERO, SARÒ DIVENTATA UNA NONNETTA. GUARDA CHE DICO SUL SERIO!
SOB ...
E COSÌ, SI FINISCE PER INVECCHIARE...
NON HO TEMPO NÉ PER MANGIARE, NÉ PER CALMARMI!
NO, BASTA!
PERCHÉ NON NE PARLIAMO MANGIANDO QUALCOSA DI CALDO?
SU, CALMATI. SI È FATTO TARDI...
ASPETTA!
FLAP
SAYUKI!!

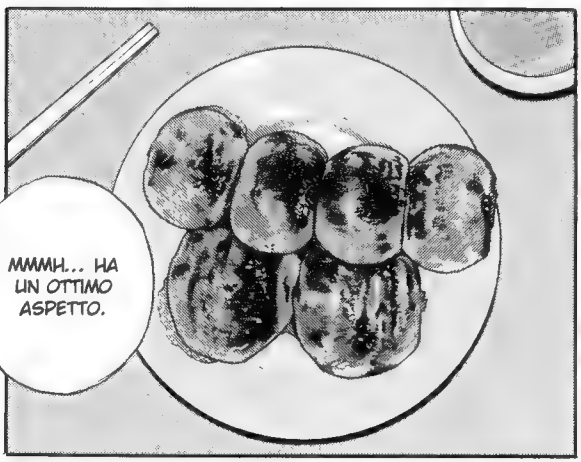
1. SPAGHETTINI SALTATI ALLA CINESE.

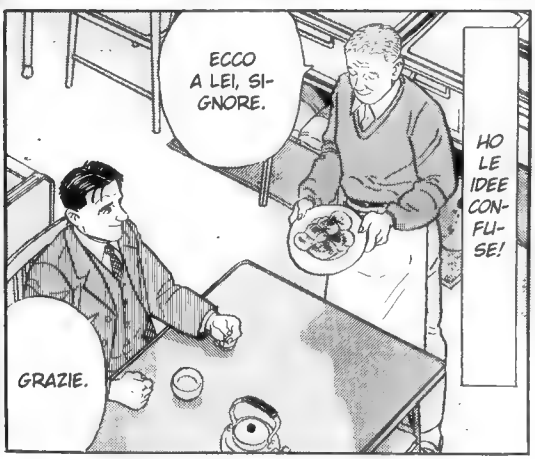
* POLPETTE DOLCI, SPIEDINI 140 CADAUNO (CON FAGIOLI DOLCI 150)

1. PASTA DI SOIA FERMENTATA.



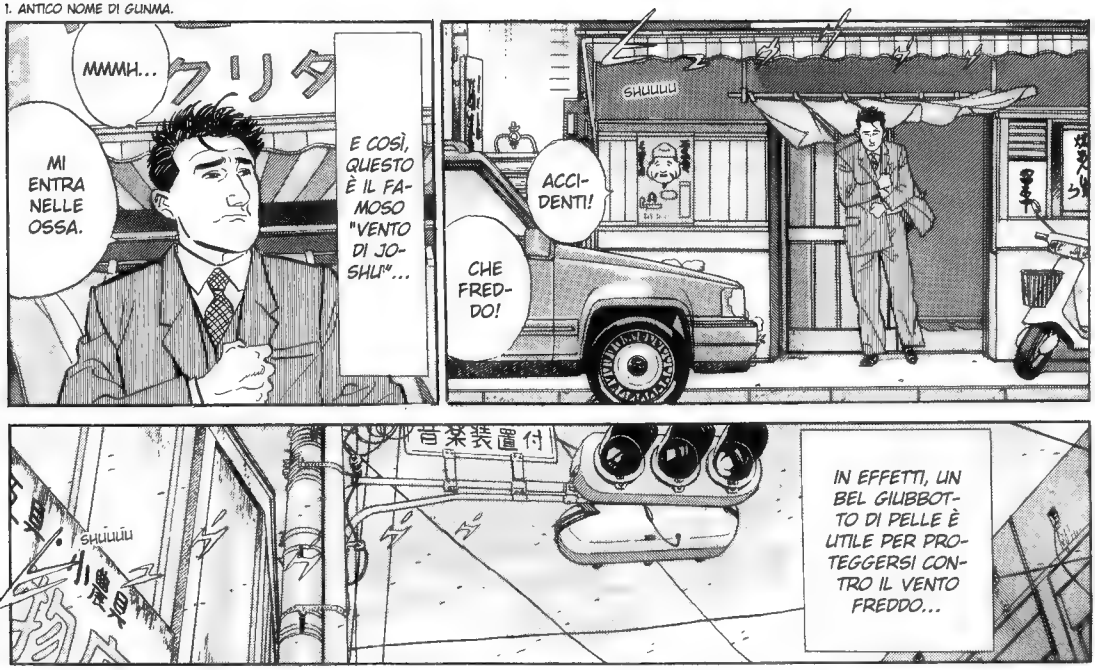
2. SPIEDINO DI POLLO ALLA BRACE CON SALSA DI SOIA DOLCE.





UN PO' COME SE QUESTO NEGOZIO SI FOSSE FERMATO NEL TEMPO A TANTI ANNI FA...
È PIÙ LEGGERO DI QUEL CHE CREDESSI, E HA UN GUSTO GENUINO...
GNAM
GNAM
COME DIRE... È UN GUSTO MOLTO CASERECCIO.
PERÒ, NON ASSOMIGLIA ALLO YAKITORI. È PIÙ DOLCE.
ORA CHE LO ASSAGGIO PER BENE, È DAVVERO DOLCISSIMO...
PROPRIO COME PENSAVO... UN SAPORE DOLCE, MA DENSO.
MMMH...
E LO SPIEDINO CON CREMA DI FAGIOLI?
ERA TUTTO MOLTO BUONO, SIGNORE.
GRAZIE. FANNO 290 YEN...
GLU GLU
BUONGIORNO A VOI!
BUONGIORNO!

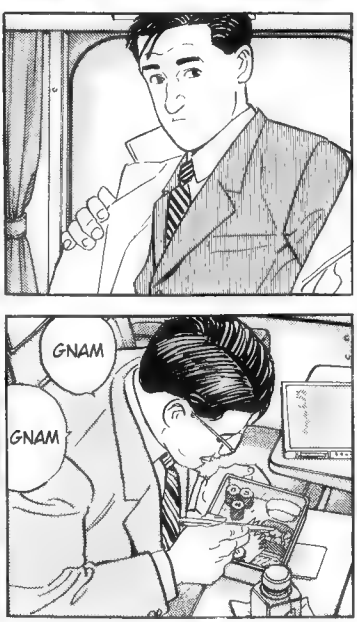
1. ANTICO NOME DI GUNMA.



* FORTUNA

CFR. "PARIS: UN QUARTO DI SECOLO NELLA CAPITALE DELLA BELLEZZA" (EDIZIONI SHUEISHA).

Capitolo sei: Ravioli cinesi



1. IL PREFISSO "SHIN" SIGNIFICA "NUOVO". PRATICAMENTE EQUIVALE A DIRE "LA NUOVA STAZIONE DI YOKOHAMA".

SÌ...
OH... MI SCUSI, SIGNORA.
È QUESTO IL SUO POSTO?
FRUP
TUTUM
Daimaru
ひかり
HIKARI
新大阪
Shin-Ōsaka
TUTUM
QUANDO PRENDI LO SHINKANSEN, DI SOLITO COSA MANGI?
A PROPOSITO, TAKIYAMA! CAMBIANDO ARGOMENTO...
MI RACCOMANDO, ALLORA: DACCI DENTRO! ANCH'IO CERCHERÒ DI FARE PRESSIONE PER TELEFONO.
A OSAKA FATTI UNA BELLA SCORPACCIATA DI CIBI LOCALI, D'ACCORDO?
ECCO, VERAMENTE... A OSAKA PARLANO IL DIALETTO DEL KANSAI, E A ME DÀ UN PO' FASTIDIO...
CI SONO QUELLI CHE COMPRANO DA MANGIARE ALLA STAZIONE, MA SONO DEI POVERI DILETTANTI.
COMPLIMENTI! UN'OTTIMA DOMANDA.

PENSA CHE UNA PORZIONE DI SHAOMAI ALLA RYUYOKEN COSTA APPENA 700 YEN! È L'UNICO POSTO CON PREZZI SIMILI.
LÌ TROVERAI UN NEGOZIO CHE SI CHIAMA "IL REGNO DELL'ASPORTO"...
NEI SOTTERRANEI DELLA STAZIONE C'È IL CENTRO COMMERCIALE HOPPE TOWN.
SEMBRA TUTTO COSÌ BUONO...
CERTO CHE TAKIYAMA NE CONOSCE, DI POSTI INTERESSANTI.
OOH... HANNO UN SACCO DI ROBA!
SÌ, QUANTI NE VUOLE?
SCUSI, OGGI AVETE I JET?
DUE, GRAZIE.
DEV'ESSERE QUESTO...
GUARDA COM'È COMPATTO... SEMBRA PROPRIO SQUISITO!
ECCOLO!
DUNQUE...
SI VEDE CHE SEI ABITUATO A VIAGGIARE, GEN.
ACCIDENTI!
ORA COMPRIAMO DEL WHISKY, E VIA.
SONO OTTIMI, CREDIMI. BELLI CALDI...
EH, GIÀ.
QUI ARRIVANO SOLO ALLE 15...
SONO PROPRIO FORTUNATO! NON LI TROVO MAI...

AH, BENE.
ALLORA NE PRENDO UNO.
SUBITO. SONO 600 YEN.
EHM ...
SCUSI, QUESTO LO VENDETE SENZA RISO?
COSA, I JET? SÌ, SENZA RISO.
COMUNQUE, SE È PER QUELLO, NEL NEGOZIO ACCANTO VENDONO ANCHE IL RISO DA SOLO.
MMMH ...
I JET...?
ADESSO COMPRO UNA LATTINA DI TÈ. IN TUTTO, HO SPESO MENO DI 1000 YEN...
IL RISO MI È COSTATO 230 YEN...
ALLORA, SI COMINCIA!
FRUSH
THUD
TLACK

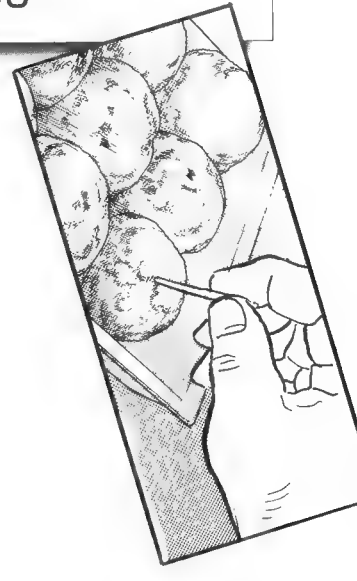
DEVO SOLO ESTRARLO...?
ECCOLO QUI.
BOX
SI ESTRAE IL NASTRO DI PLASTICA...
DUNQUE...
JETB
SHUUU
SHUUU
SHUUU
OOOH!
FSSSSSSHH
...
FSSSSH
SENTO ODORE DI SHAOMAI!
SNIFF ...
SÌ, È VERO!
QUALCUNO HA APERTO UNO DI QUEGLI SHAOMAI CHE SI RISCALDANO...
SHUUU
SHUUU
SHUUU
JET BOX
...
SHUUU
ACCIDENTI, CHE GUAIO...

NNNGGH...
NIENTE DA FARE... ORMAI LA CONFEZIONE NON SI RICHIUDE PIÙ.
ORA PROVO A COPRIRLO.
AH!
DAI, SMETTILA! TI SENTIRANNO TUTTI!
IH IH...
SÌ, MA L'ODORE DI SHAOMAI STA RIEMPIENDO LO SCOMPARTIMENTO!
AH AH AH...
PHEW! FINALMENTE È UN PO' SVANITO.
MALEDIZIONE... NON CI AVEVO PROPRIO PENSATO ALL'ODORE!
...
MMMH... QUESTI SÌ CHE SONO DEGLI SHAOMAI DEGNI DEL LORO NOME!
SHAAA
SHA
STACK
SHAA

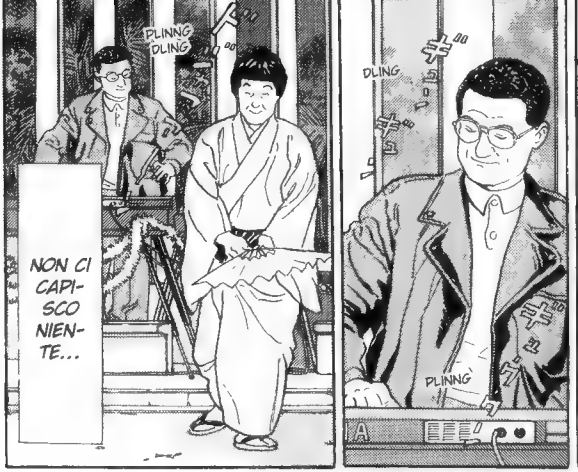
CHOMP
CO-MUNQUE SIA, ORA MANGIO E LA FACCIO FINITA.
L'ODORE SARÀ TROPPO FORTE? SARÀ SGRADE-VOLE?
PERÒ, È SOLTANTO UN PIATTO DI SHAOMAI...
MMMH... BUONI, DAVVERO BUONI!
BE'... ORMAI È TAR-DI PER RIPEN-SARCI.
GNAM
GNAM
PER ESEMPIO, L'ALBI-COCCA SEC-CA...
LÌ AVREI TROVATO ANCHE ALTRE COSE...
SAREBBE STATO MEGLIO IL CESTINO DI SHAOMAI, COME AVE-VA DETTO TAKIYAMA.
ERA DAVVERO BUONO!
PHEW!
GLU
GLU
DLIIINNG

SI È ADDORMENTATA...
...
SCUSI...
MI CI VORREBBE UN'ALTRA LATTINA DI TÈ. ORA VADO A COMPRARLA...
MI È RIMASTO IN BOCCA IL SAPORE DEGLI SHAOMAI...
パアアアー
FOOOSH
OH...
VISTO CHE HO UN BAMBINO PICCOLO, POTREBBE CORTESEMENTE EVITARE DI FUMARE?
FFFHH...
SÌ, CERTO.
FSSSH
FSSSH
QUEI JET MI STANNO ROVINANDO IL VIAGGIO...

Capitolo sette: Frittelle di polpo



AAAH, CHE BELLA GIORNATA...
OGGI MI FARÒ UN GIRETTO NEI PARAGGI...
FA SEMPRE PIÙ FREDDOOOO
OGNI GIORNOOOO
...E MANGERÒ QUALCHE PIATTO TIPICO DI OSAKA, PRIMA DI TORNARE IN HOTEL.
NON AVREI MAI IMMAGINATO DI POTER CONCLUDERE UN AFFARE COSÌ IMPORTANTE CON TANTA FACILITÀ!
E TUUUU... COME STAAAII...
CERTO CHE OSAKA È PROPRIO SPLENDIDA...
...
TANN TANN
TANN TANN
FORSE È PER PASSATEMPO... DI CERTO, NON LO FANNO PER LAVORO!
MA... E QUESTI, CHI SONO? CHE STANNO FACENDO? PERCHÉ BALLANO?


PLINNG DLING
NON CI CAPISCO NIENTE...
DLING
PLING

MI SEMBRA QUASI DI ESSERE IN UN FILM DI FELLINI!
DLING
PLING
DINNG
FIIIIH

CLAP
...MA CHE CAVOLO STO FACENDO?

CLAP

CLAP

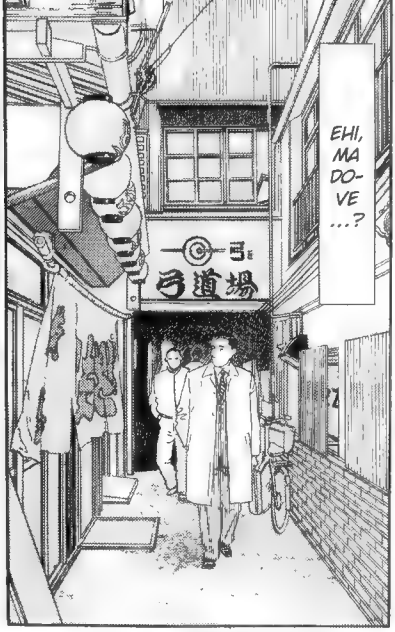
鍋物
大阪で一番安

SE NON ALTRO, SEMBRANO TUTTI ALLEGRI...

NON RICORDAVO CHE OSAKA FOSSE COSÌ.
È DAVVERO UNA COSA ESAGERATA... DEL RESTO, IN QUESTA REGIONE... ANZI, IN QUESTA CITTÀ... È TUTTO COSÌ ECCESSIVO!
づぼらや
こっちり
づぼらや本店

MMMH ...
CHE BUON ODORE!

MI SA CHE MI SONO PERSO UN'ALTRA VOLTA...

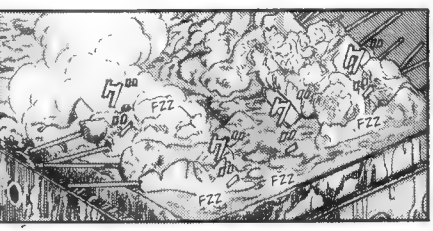

EHI, MA DOVE ...?
道場

HO LO STOMACO CHE BRONTOLA...

PORTANO LA FAMIGLIA IN UN POSTO DEL GENERE!

ARRIVEDERCI, SIGNORI!
...
DOPOTUTTO, SONO ASTEMIO...

SONO CURIOSO, MA NON HO IL CORAGGIO DI ENTRARE.
アサヒ
生


FZZ
FZZ
FZZ
FZZ

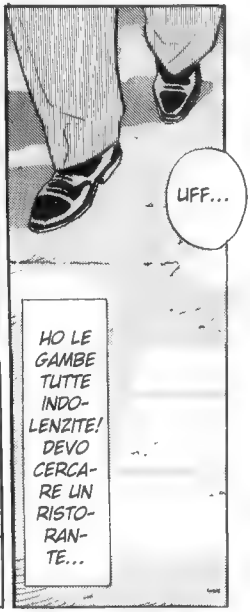
QUESTO LOCALE MI DÀ UNA STRANA SENSAZIONE...

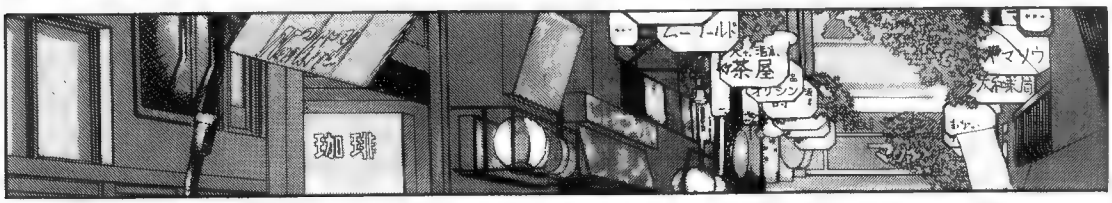
BUONASERA!

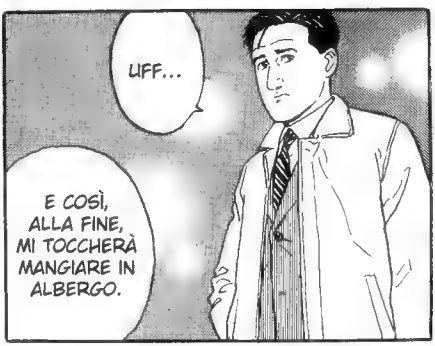
DEV'ESSERE L'ATMOSFERA... NON MI SENTO A MIO AGIO.

...

1. L'AMBIGUITÀ DERIVA DAL FATTO CHE, IN GIAPPONESE, "CAFFÈ" SI DICE "KOOHII", MENTRE SULL'INSEGNA C'È SCRITTO "KOOHI", CON UNA "I" SOLA. EVIDENTEMENTE, QUESTA DIFFERENZA RIFLETTE IL DIALETTO DI OSAKA, VALE A DIRE QUELLO DEL KANSAI, CONSIDERATO IN GENERE PIUTTOSTO ROZZO DAGLI ABITANTI DI TOKYO (COME IL PROTAGONISTA).







SUBITO, SIGNORA!
BUONGIORNO!
MI SCUSI...
VORREI UNA PORZIONE DI TAKOYAKI.
SUBITO! ASPETTI DENTRO, CHE FA FREDDO.
ORA LE FACCIO POSTO.
SCUSA, SPOSTATI IN LÀ E PORTA UNO SGABELLO DAL RETRO.
NO, LASCIA STARE! MI SIEDO IO SULLE GINOCCHIA DI YONE.
MA DAI!
SCUSI...
CON PERMESSO.
GUARDA CHE TI COSTERÀ CARO!
LE GINOCCHIA DI YONE COSTANO UNA FORTUNA... ALMENO 19.800 YEN!
MA ORA SONO IN SALDO, NO? FACCIAMO 1.200 YEN!
E LEI, È UN OSPITE DELL'ALBERGO QUI DI FRONTE?
SÌ.
BEATO LEI!
EHI, YUKA!
NO, DAI!
SMETTILA!
AH AH AH!
CHIEDIGLI IL NUMERO DELLA SUA STANZA!
L'HO CAPITO SUBITO!
DA DOVE VIENE, SIGNORE?
DA TOKYO.
...
VUOLE QUALCOSA DA BERE, SIGNORE?
EH?
NO, GRAZIE...
Asahi

1. UNO DEI SEGNI DELL'OROSCOPO CINESE.

1. QUESTO SUCCEDE PERCHÉ IL PROTAGONISTA PARLA CON L'ACCENTO DI TOKYO, MOLTO PIÙ ELEGANTE DEL DIALETTO UN PO' GROSSOLANO DI OSAKA.

SU, PRENDA UN PO' DI BIRRA!
NO, GRAZIE. SONO ASTEMIO.
OGNI TANTO NE CAPITANO, DI SOGGETTI COME LUI...
A VEDERLO SEMBRA UN GRAN BEVITORE, INVECE È ASTEMIO!
MMH... BUONO!
CHOMP
GNAM
GNAM
QUALSIASI COSA DICA, VISTO IL MIO ACCENTO, SEMBRA CHE VOGLIA DARMI DELLE ARIE...
SO AH AH AH
MA COME POSSO FARE A ESPRIMERLO?
QUESTI TAKOYAKI SONO DAVVERO SAPORITI...
MA SE SEI UBRIACO FRADICIO!
IDIOTA...
COME ME!
COMUNQUE, SONO DAVVERO SQUISITI...
SCEMO! NON FAI PER NIENTE RIDERE!
AH AH AH! SONO UNA SCIMMIAAAAA!
TERU, NON AZZARDARTI A TOCCARMI!
NOOO!
COME SONO BUONI...
GNAM
GNAM

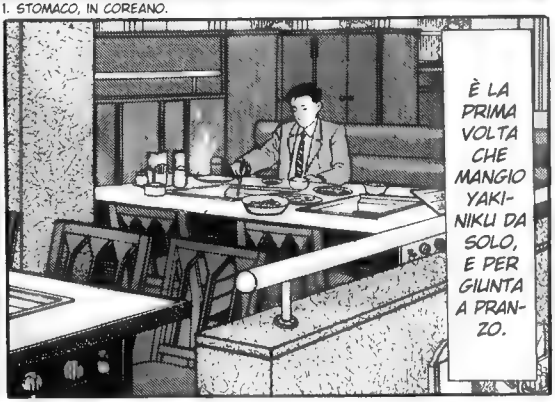
Capitolo otto: Carne alla brace

NON SONO MAI PASSATO DA QUI...
キィィィィーン
BROOOO
PAZZE-SCO!
WROOOSH
ゴォォォ
WROOOSH
構内制限速度20
構内火気

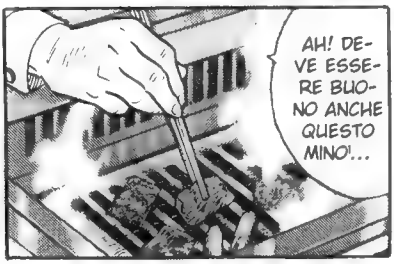
...TOKYO ANDREBBE DISTRUTTA IN UN ATTIMO!
SE QUELL'AEREO SBAGLIASSE DI POCO LA MANOVRA D'ATTERRAGGIO E FINISSE DA QUESTE PARTI...
È VICINO ALL'AEROPORTO DI HANEDA.
RRROOOO
QUESTO MI RICORDA CHE HO UNA FAME DA LUPI.
SEMBRANO QUASI LE BUDELLA DI UN GIGANTE...
HO BISOGNO DI RICARICARE LE FORZE.
E DIRE CHE IL GROSSO DEL LAVORO DEVE ANCORA COMINCIARE!
SENTI COME BRONTOLA LO STOMACO...

1. LA COSTATA, IN COREANO.

1. STOMACO, IN COREANO.

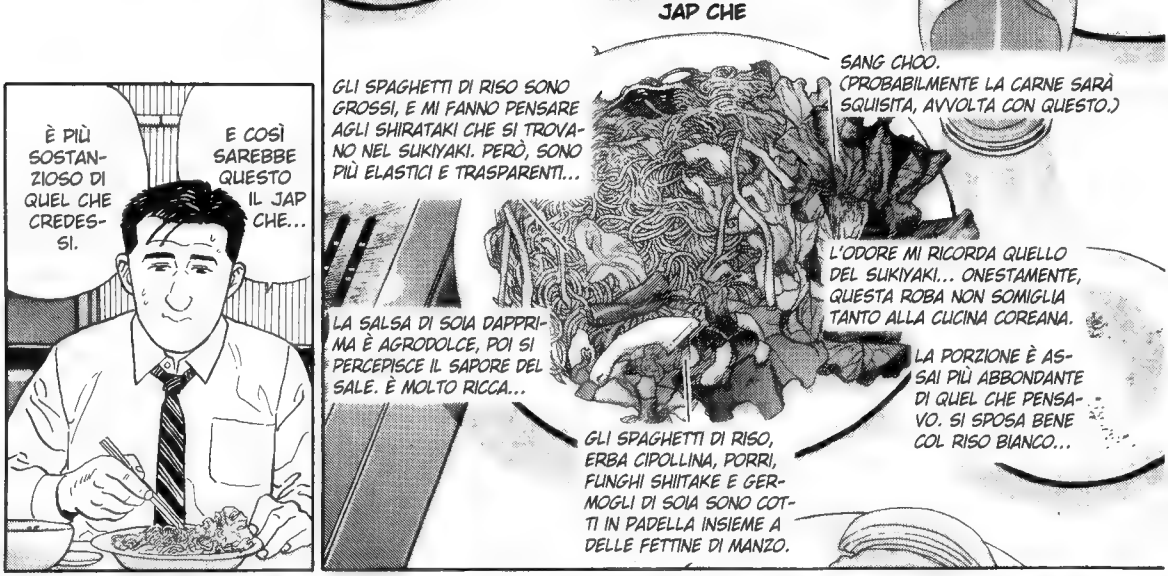


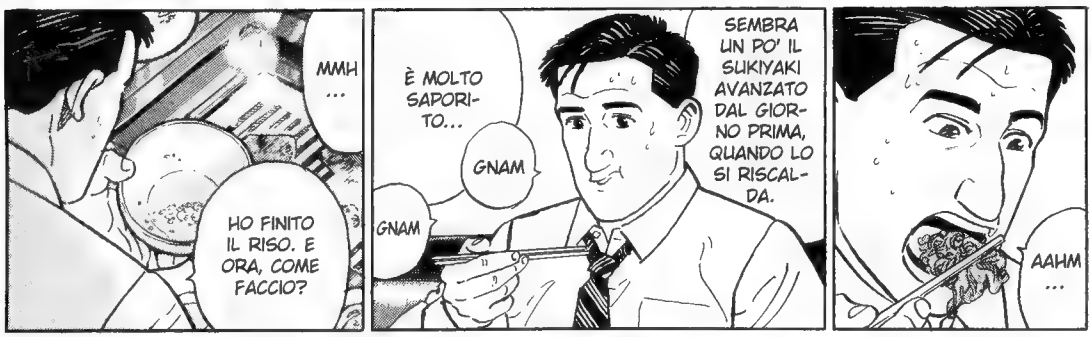
2. VERDURE SOTTO SALE CON PEPERONCINO.



GNAM
GNAM
GNAM
NON SONO PER NIENTE BRAVO A CUOCERE LE VERDURE...
CHOMP
OH, NO!
FZZZ
FZZZ
HO DI NUOVO BRUCIATO I PORRI!
CHOMP
GNAM
CHOMP
OH... FINALMENTE!
ECCO IL RISO, SIGNORE.
MI SENTO COME SE IL MIO CORPO FOSSE UNO STABILIMENTO SIDERURGICO E LO STOMACO UNA FONDERIA!
SOLO ORA MI RENDO CONTO CHE LO YAKINIKU SI ADDICE ALLA PERFEZIONE A UN POSTO COME KAWASAKI.
CHE SQUISITEZZA!
MMMH!

VORREI DELLA LOMBATA E DEL KARUBI!
E POI... QUESTO QUI... SAN... SAN... SANG CHOO...
AH, LA LATTUGA!
SCUSI!
FZZZ
FZZZ
GNAM
CHOMP
UN JAP CHE, ALLORA.
BENE...
...UN JAP CHE.
...VORREI PROVARE ANCHE QUESTO...
E POI...
PROPRIO QUELLA.
EHM... SÌ.
A FORZA DI STARMENE QUI DA SOLO A MANGIARE, FINIRÀ CHE NON AVRÒ PIÙ TEMPO PER RIPOSARMI! AH AH AH...
GNAM
GNAM
GNAM

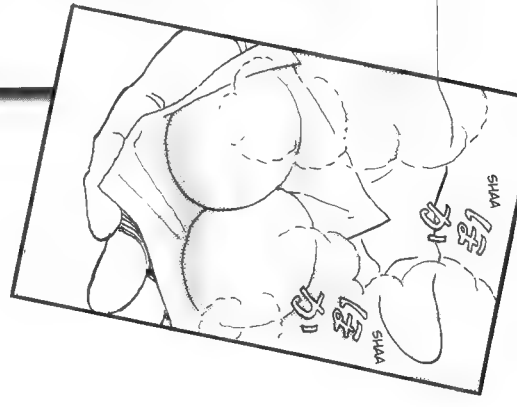

È PIÙ SOSTANZIOSO DI QUEL CHE CREDESSI.
E COSÌ SAREBBE QUESTO IL JAP CHE...
JAP CHE
GLI SPAGHETTI DI RISO SONO GROSSI, E MI FANNO PENSARE AGLI SHIRATAKI CHE SI TROVANO NEL SUKIYAKI. PERÒ, SONO PIÙ ELASTICI E TRASPARENTI...
SANG CHOO. (PROBABILMENTE LA CARNE SARÀ SQUISITA, AVVOLTA CON QUESTO.)
L'ODORE MI RICORDA QUELLO DEL SUKIYAKI... ONESTAMENTE, QUESTA ROBA NON SOMIGLIA TANTO ALLA CUCINA COREANA.
LA SALSA DI SOIA DAPPRIMA È AGRODOLCE, POI SI PERCEPISCE IL SAPORE DEL SALE. È MOLTO RICCA...
LA PORZIONE È ASSAI PIÙ ABBONDANTE DI QUEL CHE PENSAVO. SI SPOSA BENE COL RISO BIANCO...
GLI SPAGHETTI DI RISO, ERBA CIPOLLINA, PORRI, FUNGHI SHIITAKE E GERMOGLI DI SOIA SONO COTTI IN PADELLA INSIEME A DELLE FETTINE DI MANZO.


MMH...
HO FINITO IL RISO. E ORA, COME FACCIO?
È MOLTO SAPORITO...
GNAM
GNAM
SEMBRA UN PO' IL SUKIYAKI AVANZATO DAL GIORNO PRIMA, QUANDO LO SI RISCALDA.
AAHM...

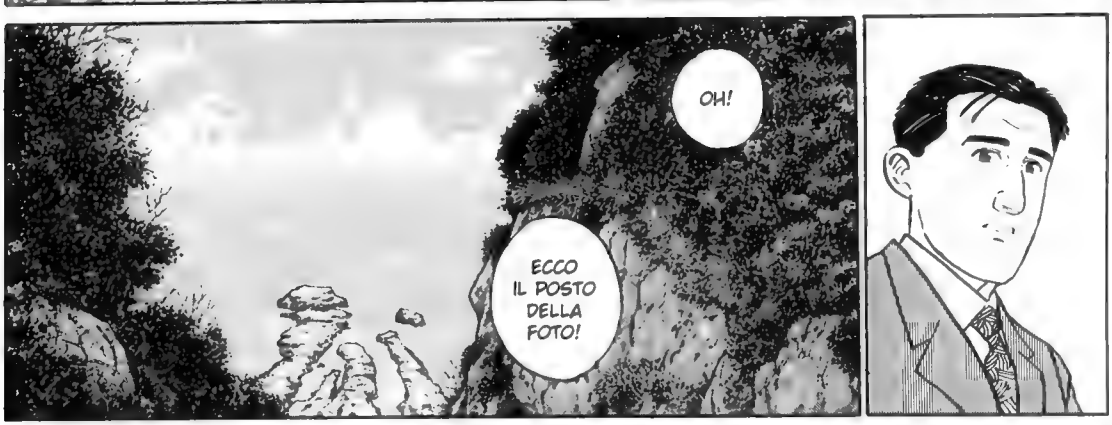
HANF
HANF
GNAM GNAM
GNAM
GNAM
UAAAH! MI SENTO QUASI COME UNA CENTRALE TERMOELETTRICA!
FZZZ·FZZZ FZZ FZZZZZZ
E SIA!
SCUSI, MI PORTEREBBE UN'ALTRA CIOTOLA DI RISO?
E ANCHE DEL TÈ URON!

SBAM
OH, NO...
MI SA CHE HO MANGIATO TROPPO!
AAAH...
SONO PIENO!
MMMH...
GUR-GLE!
IN QUESTO MOMENTO, PERÒ...
...HO IL CERVELLO IN PANNE...
BROOOO
LA ZONA DELLO YAKINIKU E IL QUARTIERE A LUCI ROSSE DI HORINOUCHI...
PENSANDOCI BENE, LE DUE AREE SONO DIRETTAMENTE COLLEGATE.
VROOO
CLICK

Capitolo nove: Pranzo all'isola di Enoshima



MI TROVO SULL'ISOLA DI ENOSHIMA PER CONSEGNARE DELLE MERCI. NON CI AVEVO PIÙ MESSO PIEDE DA QUANDO ERO STUDENTE.
LA PRIMA VOLTA CHE CI SONO VENUTO, ERO CON LA MIA RAGAZZA DI ALLORA.
E COSÌ QUESTA È ENOSHIMA? NON LA RICORDO PER NIENTE...
DOVE L'AVRÒ SCATTATA, DI PRECISO...?
CHE NOSTALGIA...
DEV'ESSERE STATO IN INVERNO, PERCHÉ LEI INDOSSAVA UNA GIACCA LUNGA E PESANTE.
ALL'EPOCA ERO APPASSIONATO DI FOTOGRAFIA. LE AVEVO SCATTATO UNA FOTO IN BIANCO E NERO SULLO SFONDO DI UN PRECIPIZIO...



1. POLPETTA DOLCE CON CREMA DI FAGIOLI ROSSI.

SCUSI... VORREI DUE MANJU!
BENE!
DIRETTAMENTE QUI.
LI MANGIO SUBITO...
ECCOLO QUI!
老舗
NON RICORDO CHE SAPORE AVESSERO TANTI ANNI FA, MA ORA SONO OTTIMI. COSÌ LEGGERI E CALDI...
CHE BUONO...
CHOMP
CHOMP
CHOMP
SHAA ほか
SHAA ほか
GNAM
GNAM
AH... CHE MERAVIGLIA!

...
SI SIEDA VICINO ALLA FINESTRA.
ERA QUI CHE AVEVAMO MANGIATO, QUELLA VOLTA?
BENVENUTO, SIGNORE!
PREGO.
OH?
LA MIA STORIA CON QUELLA RAGAZZA È DURATA POCO... ORA È LA MOGLIE DI NAKAMURA E HA DUE FIGLI.
SI VEDE CHE ERA DESTINO...
850円
江ノ島丼
(蟹の味噌汁付)
1300円
COSA POTREI MANGIARE?
VEDIAMO...
SUBITO!
POI, UN TURBINIDE COTTO NELLA SUA CONCHIGLIA.
MI DIA UNA CIOTOLA DI ENOSHIMA CON ZUPPA DI MISO CON GRANCHIO.

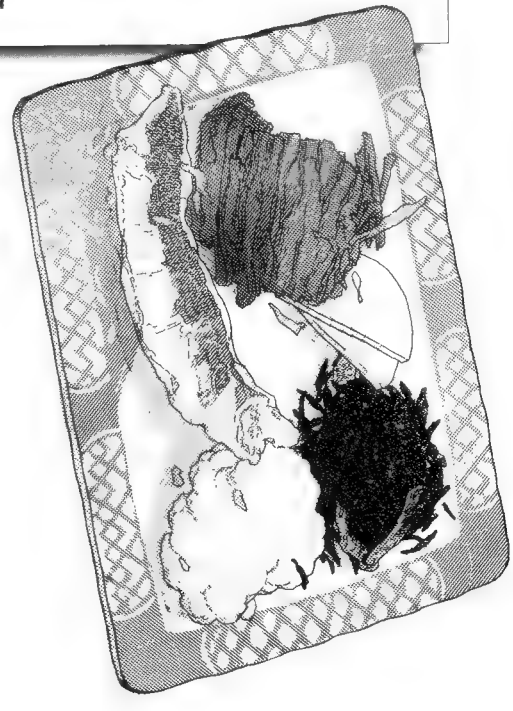
ECCO A LEI.
...
STIA ATTENTO AL GATTO. PUNTA AI PIATTI DEI CLIENTI...
OH...
MIAO!
UN GATTO!
CIOTOLA DI ENOSHIMA 1300 YEN.
A PRIMA VISTA, È SIMILE A POLLO E UOVA, CON POCO RISO DISPOSTO SU UNA CIOTOLA BASSA. CI SONO ANCHE LE ALGHE TAGLIATE...
TURBINIDE COTTO NELLA SUA CONCHIGLIA 850 YEN.
IL CONTENUTO È GIÀ A PEZZI, SENZA AROMI AGGIUNTI.
ZUPPA DI MISO CON GRANCHIO. CONTIENE MEZZO GRANCHIO, MA NON È MOLTO GUSTOSA.
OSHINKO. DUE TIPI DI VERDURE SOTTO SALE, SENZA PARTICOLARI CARATTERISTICHE.
GNAM
E COSÌ SAREBBE QUESTA LA CIOTOLA DI ENOSHIMA...
È POCO SAPORITO...
CHE TIPO DI GRANCHIO SARÀ? LO PESCANO QUI IN ZONA?
GLU GLU

GNAM
GNAM
FORSE UN'ORECCHIA MARINA... L'UOVO È COSÌ SAPORITO CHE NON RIESCO A DISTINGUERLI!
COSA C'È DENTRO?
MA ...?
GNAM
MMH... L'UOVO È UN PO' TROPPO DOLCE.
GNAM
OH, NO... CONSIDERANDO ANCHE QUELLO COTTO, HO ORDINATO UNA DOPPIA DOSE DI TURBINIDE!
QUESTO È UN PEZZO DI TURBINIDE...
MH?
CRACK
FLUP
...
È UN PO' TROPPO SALATO... MA GUSTOSO.
SCROCK
SCROCK
PERÒ, TRE FASOLARI COSTANO BEN 850 YEN...
ACCIDENTI... AVREI POTUTO ORDINARE DEI FASOLARI ALLA GRIGLIA!

PIIIIH
PIIIIH
AAH!
FLAP
COMUNQUE, NON CI SI DOVREBBE LAMENTARE DEL CIBO, IN UN POSTO COME QUESTO...
ZAK!
OOOH!
P-I-I-H
P-I-I-H
...

...
OOOH!
CHE BELLO!
PIIH
PIIH
CLAP
CLAP
CLAP
CHE BRAVO!
CI SONO UN SACCO DI NIBBI...
IL MARE D'INVERNO È UNO STORMO DI NIBBI... UN PERFETTO ACCOMPAGNAMENTO PER I MIEI RICORDI SFOCATI.

Capitolo dieci: Piatto a sorpresa



SONO AFFAMATO... HO DI NUOVO SALTATO IL PRANZO PER VARI PROBLEMI DI LAVORO.

やさい

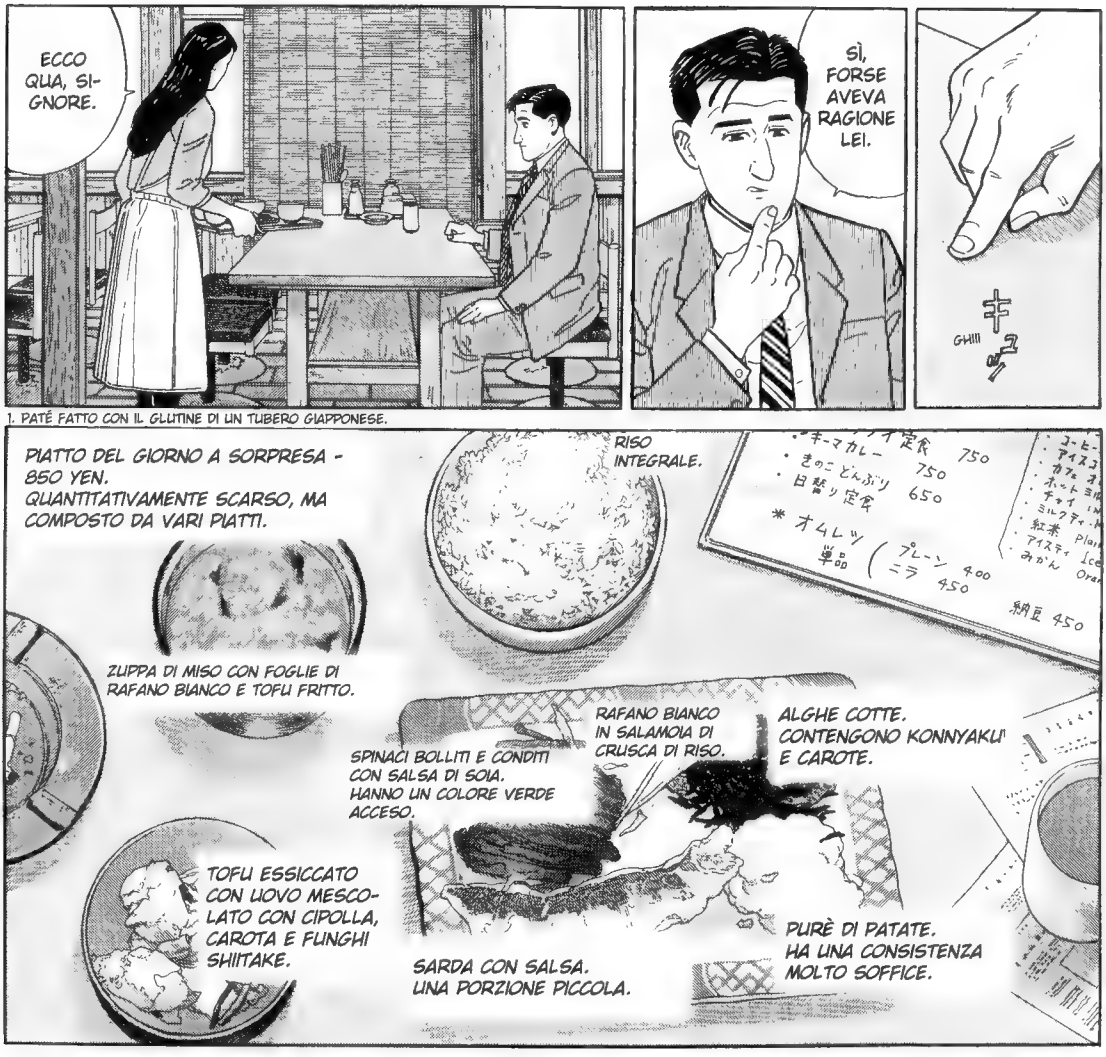
...SONO GESTITI DA AUTENTICHE FAMIGLIE DI HIPPY!
I NEGOZI COME QUESTO ...
小松菜
¥230

CIBO NATURALE...
EH?
IN GENERE NON MI SENTO MOLTO A MIO AGIO IN QUESTO TIPO DI RISTORANTI. COMUNQUE, PER UNA VOLTA...
NON MI SEMBRA CHE CI SIANO ALTRI CLIENTI...
E POI, È DA UN PO' CHE NON MANGIO COME SI DEVE.
BUONGIORNO!
君のもの

1. UN TIPO DI TÈ GIAPPONESE A FOGLIE DURE, QUINDI MENO RAFFINATO, MA CON UN FORTE PROFUMO.

È TIPICO NEL SUO GENERE.
DUNQUE, VEDIAMO...
SCOMMETTO CHE QUI NON È CAMBIATO NIENTE, NEGLI ULTIMI QUINDICI ANNI!
QUESTE NON SONO BACCHETTE USA E GETTA...
FORSE PERCHÉ LE BACCHETTE USA E GETTA INQUINANO L'AMBIENTE!
SUBITO.
AH...
ALLORA, HA DECISO?
PER FAVORE...
...MI DIA IL PIATTO DEL GIORNO A SORPRESA.
Today's Lunch Menu
A 魚と野菜のカレー 850
B おまかせ 850
C 野菜炒め 850
D キムチ雑炊 800
...NON MI SENTO MOLTO A MIO AGIO. NON SO PERCHÉ, MA È DIVERSO RISPETTO A QUANDO ERO GIOVANE.
COMUNQUE SIA, IN QUESTO TIPO DI LOCALI...
QUESTE COSE SEMBRANO TUTTE NATURALI...
PERÒ...
...SONO ANCHE MOLTO COSTOSE!

MI SEMBRA CHE LA CAMERIERA DISPREZZI I CLIENTI... COME SE STESSE PENSANDO: "DOVETE STUDIARE DI PIÙ!".
...
ECCO A LEI.
OOOH! QUELLO È CURRY CON SARDE E VERDURE!
RISO INTEGRALE... CURRY CON RISO INTEGRALE... E IN PIÙ, LE SARDE.
FORSE UN PO' ECCESSIVO...
OH, A PROPOSITO!
UNA VOLTA, LA COMMESSA DI UN NEGOZIO DI PORCELLANE MI HA DETTO...
QUEI LOCALI GESTITI DA EX HIPPY...
...CON QUEI TAVOLI SEMPRE SPORCHI!
DETESTO QUEL GENERE DI POSTI...

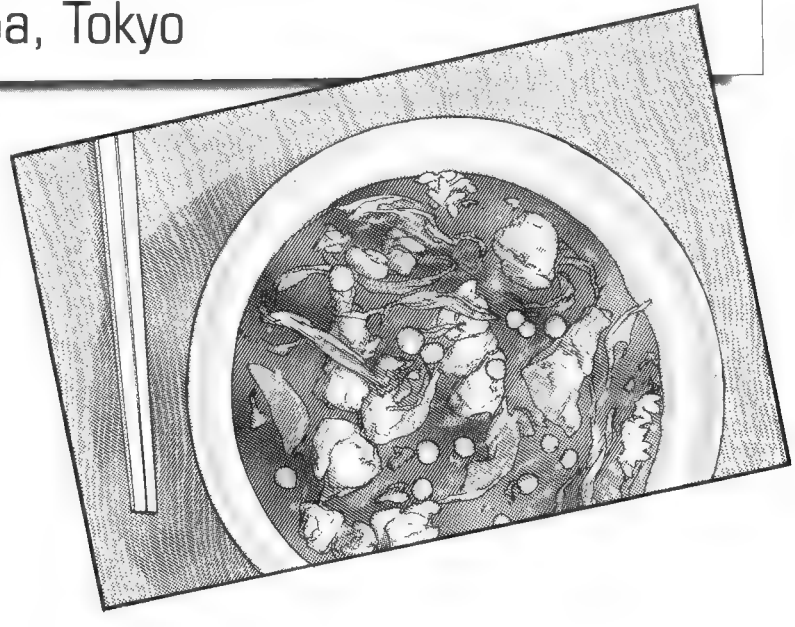


1. PATÉ FATTO CON IL GLUTINE DI UN TUBERO GIAPPONESE.

FORSE È IL MISO CHE È DIVERSO...
NON HO MAI ASSAGGIATO NIENTE DEL GENERE!
COM'È GUSTOSO!
GLU GLU
OH... CHE STRANI SPINACI...
CHOMP
CHOMP
GNAM
GNAM
QUESTO CIBO È SQUISITO! HA UN SAPORE CHE RIEVOCA LONTANI RICORDI...
COMUNQUE, NON SONO AFFATTO MALE... PROPRIO PER NIENTE!
SUUUU
SUUUU
SONO DURI E PUZZANO... MI SEMBRA QUASI DI MANGIARE DELLE ERBACCE!

PROPRIO COSÌ... DA PICCOLO NON SOPPORTAVO QUESTO TIPO DI AROMA.
MI SENTO UN PO' INGORDO, MA È TUTTO COSÌ BUONO CHE UNA SOLA PORTATA NON MI BASTA!
CHOMP
CHOMP
CHOMP
GNAM
GNAM
VORREI DEL CURRY CON SARDE E VERDURE.
E CHE SIA ABBONDANTE!
MI SCUSI!
PREGO...

Capitolo undici: Curry e oden a Nerima, Tokyo



GUARDANO TUTTI SUL PARCO, VERSO SUD...
L'UBICAZIONE È ASSOLUTAMENTE IDEALE, COSÌ COME LA TECNICA DI COSTRUZIONE!

CERTO CHE IN QUESTA ZONA...
...CI SONO PROPRIO DEGLI SPLENDIDI EDIFICI!

AVEVO DIMENTICATO CHE PER LA GENTE COMUNE OGGI È DOMENICA.

AH, GIÀ...

QUI L'ATMOSFERA È COMPLETAMENTE DIVERSA DA QUELLA DEI PARCHI DI UENO E YOYOGI...
FORSE PERCHÉ QUESTO POSTO È LONTANO DALLA STAZIONE DELLA METRO E NEI PARAGGI NON C'È NESSUNA STRADA PRINCIPALE.
DUNQUE...
SE RICORDO BENE, DA QUESTE PARTI DOVREBBE ESSERCI UN PUNTO DI RISTORO.
ANCHE IL TIPO DI VISITATORI È DIVERSO, SIA PER ABBIGLIAMENTO, SIA PER FASCIA D'ETÀ.

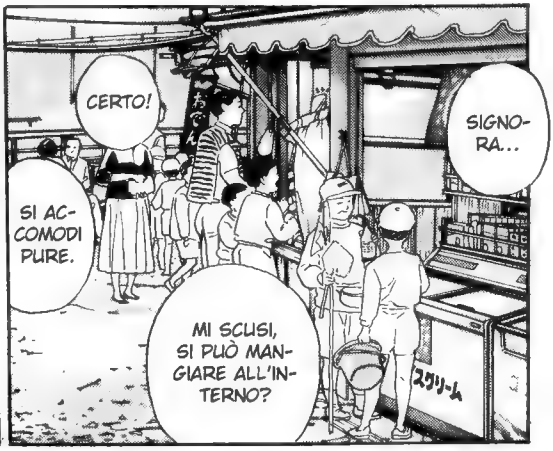
ECCOLO LÀ!
C'È ANCORA!

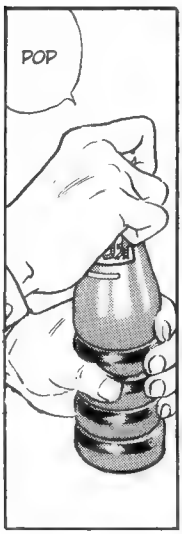
豊玉屋御
OH!

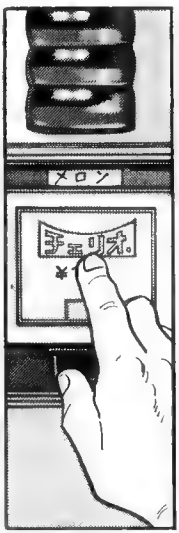
ORMAI SONO PASSATI QUINDICI ANNI...
ANCHE SE, CHISSÀ...

OH!
MA GUARDA! IL LATTE ALLA FRUTTA...
QUANTE VOLTE L'HO BEVUTO, AI BAGNI PUBBLICI!

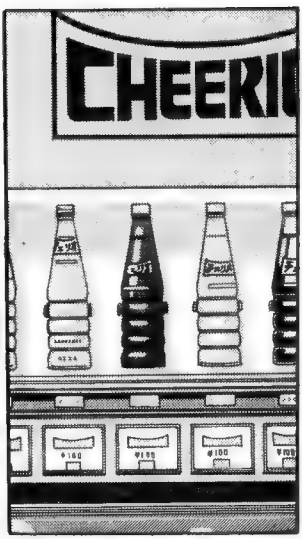
STO MORENDO DI SETE...


SIGNORA...
CERTO!
SI ACCOMODI PURE.
MI SCUSI, SI PUÒ MANGIARE ALL'INTERNO?


POP



KIRIN
Seven
AH, CHE NOSTALGIA!
...
NON SAPEVO CHE LO VENDESSERO ANCORA...
PUMA


CHEERI

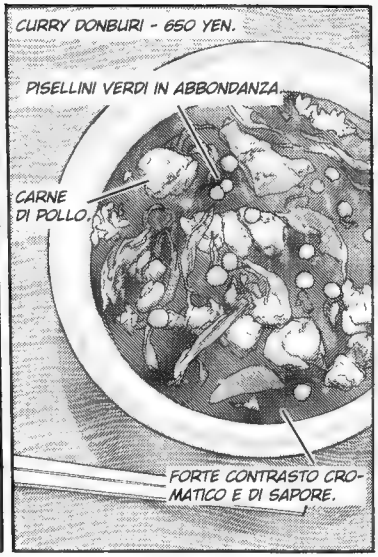
1. SPECIALITÀ DEL KANTO, COMPOSTA DA POLPETTE DI PESCE, RADICI DAIKON, UOVA BOLLITE, KONNYAKU (PATÉ DI UN TUBERO PARTICOLARE) E ALTRI INGREDIENTI FATTI BOLLIRE A LUNGO IN UNA GROSSA PENTOLA DI CERAMICA. DI SOLITO, È UN PIATTO INVERNALE.

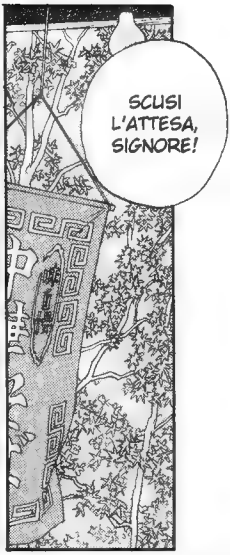
* UDON - 700 YEN, SOBA - 700 YEN, COTOLETTE DONBURI - 800 YEN

1. LETTERALMENTE, "UNA GROSSA CIOTOLA", CHE PUÒ CONTENERE FINO A DUE-QUATTRO VOLTE PIÙ RISO DI UNA CIOTOLA NORMALE. UNA RICETTA "DONBURI" CONSISTE IN UNA SCODELLA DI RISO BOLLITO CON SOPRA VARI TIPI DI CIBO (CHE PUÒ ESSERE CINESE OD OCCIDENTALE).

GLU GLU
...PER NON PARLARE DAL SAPORE...
CROMATICAMENTE, È UNA COMBINAZIONE ORRENDA...
ANCHE SE UNA BIBITA AL MELONE NON È PROPRIO L'IDEALE, PER L'ODEN!
È SQUISITO!
MMMH ...
AAAHM ...
GLU GLU
SÌ, MAMMA.
ATTENTO A NON VERSARLO.
MAKUN ...
MI SENTO COSÌ A MIO AGIO... COME SE QUEST'ATMOSFERA SONNACCHIOSA PERMEASSE DA SEMPRE QUESTO LOCALE!
AAAH... C'È QUALCOSA DI MERAVIGLIOSO NEL FATTO CHE IO STIA TRASCORRENDO LA DOMENICA IN UN POSTO COME QUESTO.
おまかせ

CHOMP
OOOH ...
SEMBRA BUONISSIMO!


CURRY DONBURI - 650 YEN.
PISELLINI VERDI IN ABBONDANZA.
CARNE DI POLLO.
FORTE CONTRASTO CROMATICO E DI SAPORE.


SCUSI L'ATTESA, SIGNORE!

SÌ, SÌ! È PROPRIO LUI!
CHOMP
CHOMP

LO SAPEVO, L'HAI ROVESCIATO!
FORSE QUESTO SAPORE MI FA TORNARE IN MENTE QUANDO, DA BAMBINO, DURANTE LE VACANZE ESTIVE, MANGIAVO A CASA DELLA NONNA...

ASPETTA UN ATTIMO... COSA VOGLIO DIRE CON "È PROPRIO LUI"?

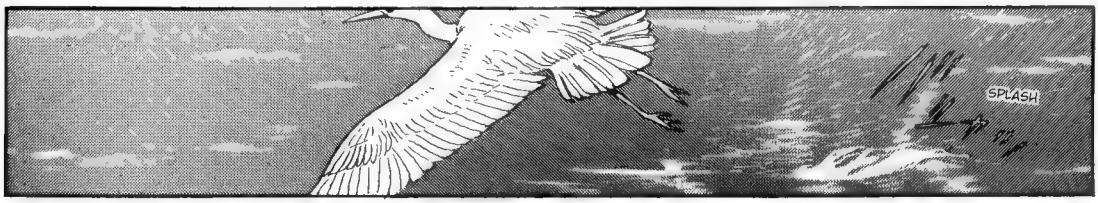
CHOMP
CHOMP
GNAM
GNAM

DICONO CHE SIA IL COMPAGNO DELL'AIRONE CINERINO...
飲物 御食事

DAVVERO? CHE STRANO...
SECCHAN, HO SENTITO CHE IN MEZZO A QUEGLI ALBERI LAGGIÙ È ARRIVATO UN AIRONE COLOR PERVINCA...
PERCHÉ NON VAI A DARE UN'OCCHIATA?

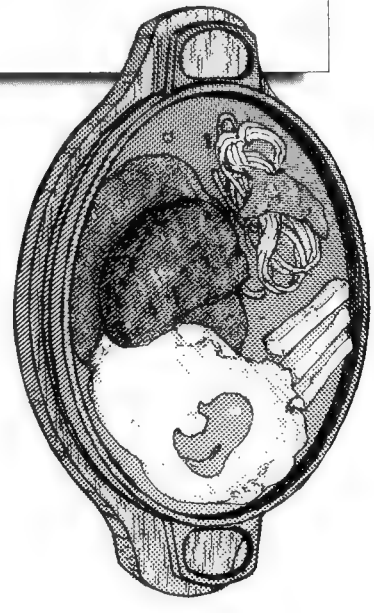
CHOMP

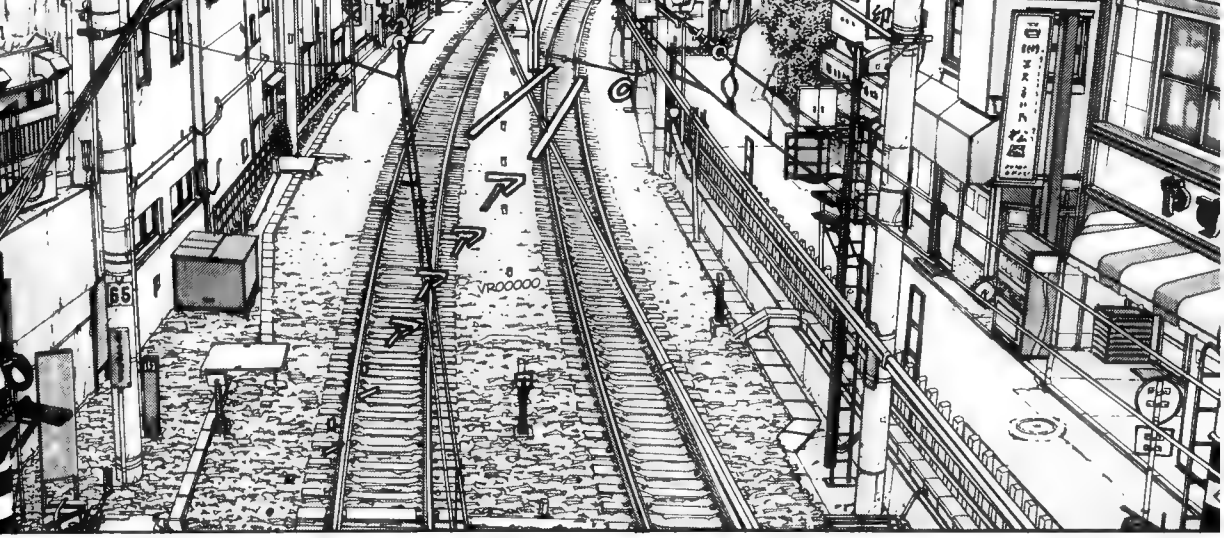
AAAAAH...
* NON DORMIRE
OOPS!
EH!
一寝ないで下
物の持ち
FIUUU...

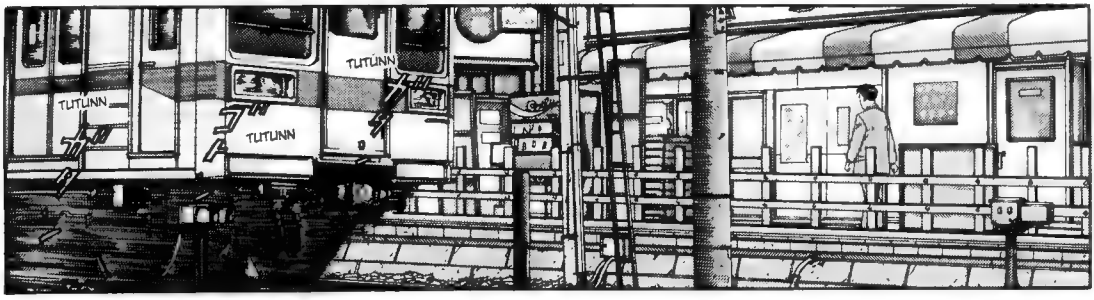

SPLASH

ブロロロ
VROOOO

Capitolo dodici: Hamburger alla Oyama

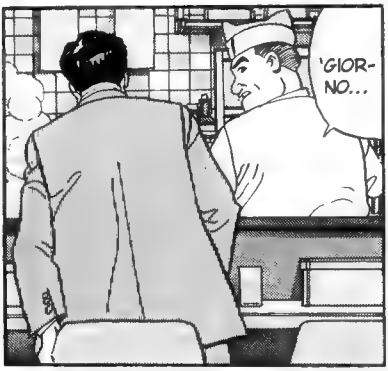



VROOOOO


TUTUNN
TUTUNN
TUTUNN

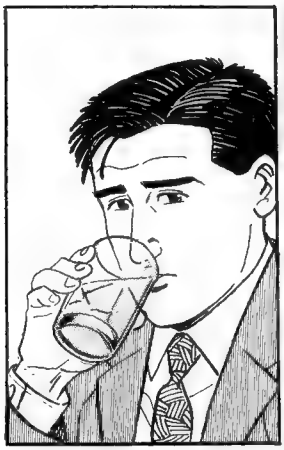
EHI!

FILU! SONO ARRIVATO APPENA IN TEMPO PER L'ORA DI PRANZO.
SCRII


'GIORNO...

S-SISSIGNORE... MI SCUSI...
TI HA DATO DI VOLTA IL CERVELLO?! L'ACQUA NON VA SERVITA IN UN BICCHIERE COME QUESTO, ANCORA PIENO DI SCHIUMA DI SAPONE!
INSOMMA!
SPLASH
...
THUD
BUONGIORNO, SIGNORE...
OH!
LE CHIEDO SCUSA, SIGNORE...
È INUTILE CHE GUARDI L'OROLOGIO ORA. DOVEVI GUARDARLO PRIMA!
ROBA DA MATTI!
OH... MI SCUSI, SIGNORE.
NON TI AVEVO DETTO DI TOGLIERE IL CARTELLO DI APERTURA AI MENO DIECI PRECISI?
AH, E UN'ALTRA COSA.
ALLORA PRENDERÒ QUELLO.
LA SPECIALITÀ DEL NOSTRO RISTORANTE È L'HAMBURGER ALLA OYAMA.
BENE. UN HAMBURGER IN ARRIVO!
IN QUESTO CASO...
NE È PROPRIO SICURO?
NO, SI FIGURI!
SIGNORE, MI SPIACE SE SONO ARRIVATO DOPO L'ORARIO DI CHIUSURA... MAGARI, TORNO UN'ALTRA VOLTA!
TANTO, COME VEDE, SIAMO ANCORA APERTI. ECCOLE UN ALTRO BICCHIERE D'ACQUA!

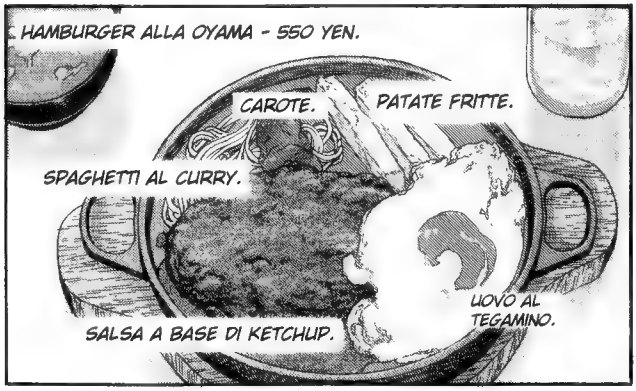
AH... SÌ, CERTO!
LE CHIEDO SCUSA!
CERCA DI USARE LA TESTA, CAPITO? RICORDATI CHE CI SIAMO SOLO IO E TE A SERVIRE I CLIENTI!
D'ACCORDO...
FSSSH
VADO A TOGLIERE IL CARTELLO DI APERTURA, ALLORA.
NO, ASPETTA. QUI È QUASI PRONTO!
LE CHIEDO SCUSA...
VUOI RICORDARTELO, SÌ O NO?!
CHE FAI, IDIOTA? QUELLO È UN PIATTO PER UNA PORZIONE MAXI!
VADO A TOGLIERE IL CARTELLO...
キッチン
PRONTO?
AH, SIGNOR BANBI!
MA CERTO... TRE PORZIONI MAXI! ARRIVANO SUBITO! GRAZIE, SIGNORE...
DRIIIIN
TSK!

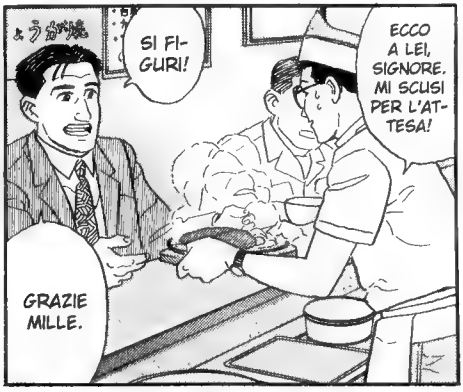


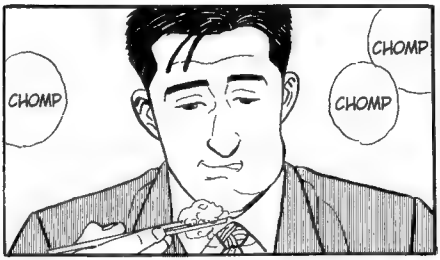
È TUTTA COLPA TUA, CHE SEI LENTO COME UNA LUMACA!
VIENI QUI, CHE L'HAMBURGER È PRONTO.
SUBITO!

SUBITO!
TRE PORZIONI MAXI DI GRIGLIATA!
SBRIGATI! C'È DA FARE UNA CONSEGNA A DOMICILIO.

PERÒ...
...SIGNORE, DOVREMMO ESSERE GIÀ CHIUSI...


HAMBURGER ALLA OYAMA - 550 YEN.
CAROTE.
PATATE FRITTE.
SPAGHETTI AL CURRY.
UOVO AL TEGAMINO.
SALSA A BASE DI KETCHUP.


SI FIGURI!
ECCO A LEI, SIGNORE. MI SCUSI PER L'ATTESA!
GRAZIE MILLE.


CHOMP
CHOMP
CHOMP
CHOMP

EHI, TU! LASCIA PERDERE, CI PENSO IO A RIGOVERNARE. PIUTTOSTO, PREPARA LA SCATOLA PER LE CONSEGNE A DOMICILIO!
MANCANO ANCORA L'INSALATA E I FAGIOLI.

HO FATTO PROPRIO BENE A SCEGLIERE QUESTO!
OH... SEMBRA DELIZIOSO!

MA, SIGNORE, I FAGIOLI...
NE È RIMASTA SOLO MEZZA PORZIONE...
CHE COSA?!

AAAHM...

SONO MORTIFICATO, SIGNORE...
COSÌ AVREI RIFIUTATO L'ORDINAZIONE!
ALLORA NON POSSIAMO PREPARARE DELLE PORZIONI MAXI. SI PUÒ SAPERE PERCHÉ NON ME L'HAI DETTO PRIMA?!
LE CHIEDO SCUSA...
DIGLI CHE NON POSSIAMO SERVIRLO!
FSSSH
CORAGGIO, TELEFONA SUBITO AL SIGNOR BANBI.
...MA RICORDATI CHE STARE IN QUESTO PAESE NON È UNA PASSEGGIATA!
CAPISCO CHE SEI VENUTO QUI PER STUDIARE E LAVORARE...
D'ACCORDO...
...MA SE VUOI SOPRAVVIVERE IN GIAPPONE, BISOGNA CHE IMPARI AD ACCELERARE IL RITMO!
D'ACCORDO... MI SCUSI, SIGNORE.
ASCOLTAMI BENE, RAGAZZO. NON SO COME FOSSI ABITUATO AL TUO PAESE...
RICORDATI QUELLO CHE TI HO DETTO!
AH... GRAZIE MILLE, SIGNORI!
DUNQUE... 650 E 650 FANNO 1300!
POTREMMO AVERE IL CONTO?
ERA TUTTO MOLTO BUONO, SIGNORE!
NNNGGH!
TONK

GRAZIE MILLE, SIGNORI!
TORNATE A TROVARCI!
...
TORNI A TROVARCI!
GRAZIE, SIGNORE, E BUONA GIORNATA!
ERA TUTTO ECCELLENTE!
FRUSH
SBAM
DAASH
¥680
EH?
...DOVREBBE PROPRIO EVITARE DI ALTERARSI IN QUEL MODO!
MI SCUSI, SIGNORE, MA DI FRONTE AI SUOI CLIENTI...

QUANDO SONO ENTRATO QUI DENTRO, STAVO MORENDO DI FAME...
E INVECE GUARDI QUA!
...
NON SONO RIUSCITO A BUTTAR GIÙ QUASI NIENTE!
MA CHE VUOLE, SCUSI?!
HA QUALCOSA DA RIDIRE ?!

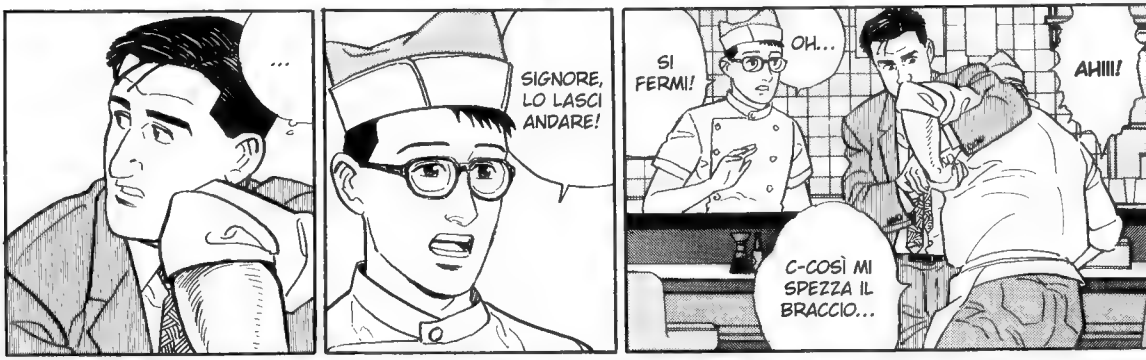
SÌ.
COSA VUOLE CHE ME NE IMPORTI SE LEI MANGIA TUTTO QUELLO CHE LE SERVO, OPPURE NO?!
VIA! SE NE VADA!
NON VOGLIO NEANCHE I SOLDI. SE NE VADA!
MI PERMETTA DI DIRLE, COMUNQUE, CHE LEI NON CAPISCE MINIMAMENTE I SENTIMENTI DEI SUOI CLIENTI!

MA DI CHE DIAVOLO STA PARLANDO?!
SE NE VADA! QUESTO È IL MIO LOCALE!
...

QUANDO SI MANGIA, È NECESSARIO SENTIRSI A PROPRIO AGIO, SENZA CHE NESSUNO CI DISTURBI!
COSÌ DA POTER GUSTARE IL CIBO DA SOLI, IN TUTTA TRANQUILLITÀ...

FUORI DI QUI! CAPITO?!
TUNK

AAAAAAH!
WOSH
GRAB

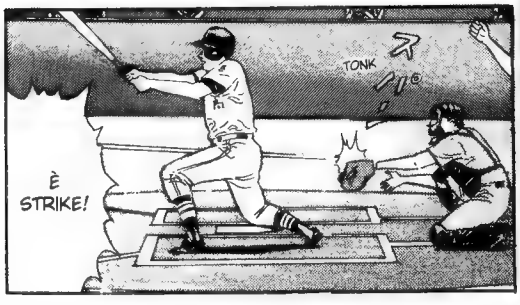

...
SIGNORE, LO LASCI ANDARE!
SI FERMI!
OH...
AHIII!
C-COSÌ MI SPEZZA IL BRACCIO...

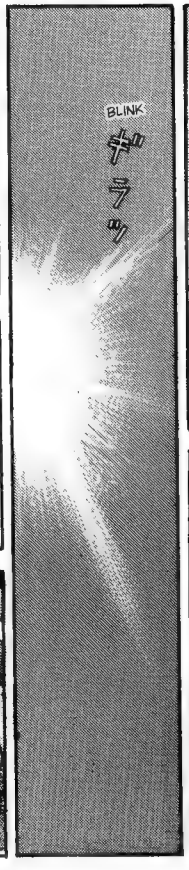
ACCIDENTI, CHE STUPIDO CHE SONO! MA COSA MI È SALTATO IN MENTE?!
UFF...
QUEL RAGAZZO... IL SUO SGUARDO...

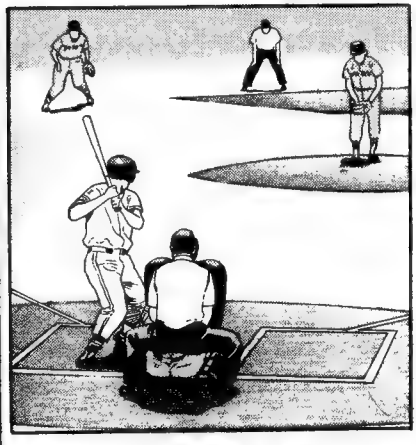
Capitolo tredici: Würstel al curry

MILDSEVEN
Coca-Cola
TOSHIBA
KIRIN
三菱石油
ALLA BATTUTA IL NUMERO 4, IEDO!
IL LANCIATORE È IL NUMERO 1!

METTICELA TUTTA, FUTOSHI!
FAGLIELA VEDERE A QUELLO!!

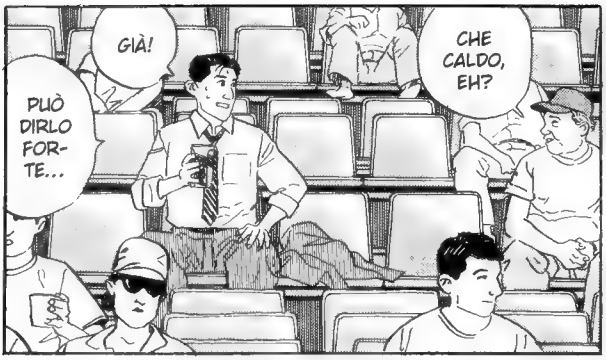

TONK
È STRIKE!

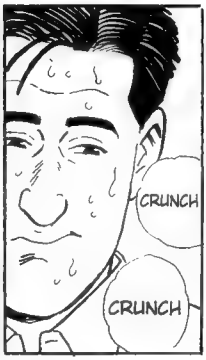

BLINK
ドラッ



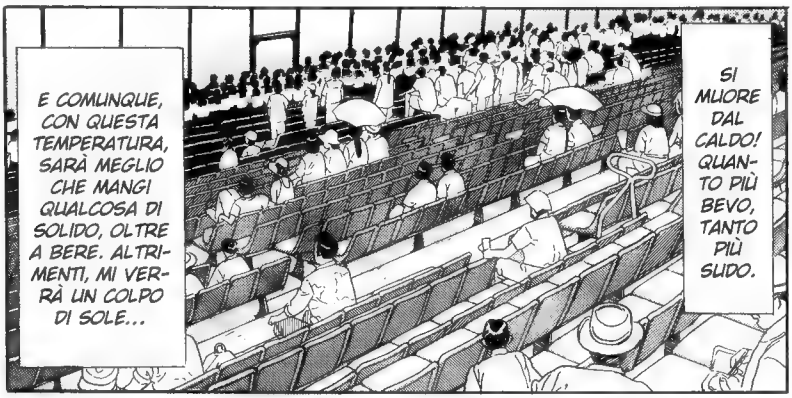
DAI!
COSA ASPETTI A LANCIARE A QUELLA PALLA?!

PHEW ...
STRIKE!
TONK
BATTITORE, OUT!
DAI, FUTOSHI!
FORZA, FUTOSHI !!
HO SCOPERTO PER CASO, LEGGENDO IL GIORNALE, CHE MIO NIPOTE FUTOSHI AVREBBE PARTECIPATO COME ASSO ALLE ELIMINATORIE PER ACCEDERE AL CAMPIONATO DELLO STADIO KOSHIEN.
19
7
MILD SEVEN
CREDO QUINDI DI AVER PROVATO UN MOTO DI COMPASSIONE VERSO MIO NIPOTE, CHE NON VEDEVO ORMAI DA QUATTRO ANNI.
PER DIRE LA VERITÀ, NON PROVO ALCUN INTERESSE VERSO IL BASEBALL LICEALE, MA LA MADRE DI FUTOSHI, OSSIA MIA SORELLA MAGGIORE, HA DIVORZIATO APPENA DUE ANNI FA...
DACCI DENTRO, UCHIYAMA!
FIGHT, UCHIYAMA!
ARRIVO!
SCUSI... VORREI UNA COLA!
CERTO, PERÒ, CHE FA UN GRAN CALDO...


CHE CALDO, EH?
GIÀ!
PUÒ DIRLO FORTE...


CRUNCH
CRUNCH

GLU
GLU
PEPSI

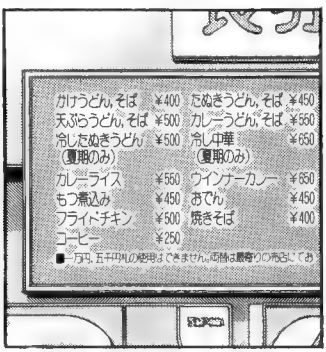

E COMUNQUE, CON QUESTA TEMPERATURA, SARÀ MEGLIO CHE MANGI QUALCOSA DI SOLIDO, OLTRE A BERE. ALTRIMENTI, MI VERRÀ UN COLPO DI SOLE...
SI MUORE DAL CALDO! QUANTO PIÙ BEVO, TANTO PIÙ SUDO.

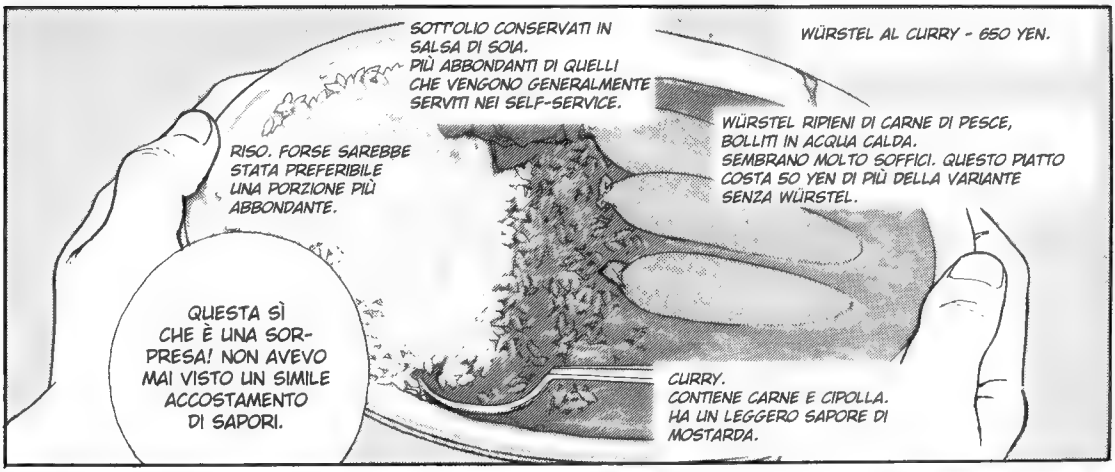
BASTA CHE MI DIA UN PO' DI ENERGIA...
BE'... MI ACCONTENTO DI QUALUNQUE COSA.
CLING

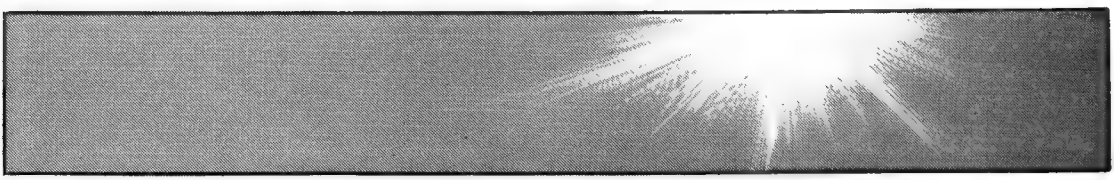
VEDIAMO... COSA C'È DI BUONO?

VORREI QUESTO, PER FAVORE.
ARRIVA SUBITO, SIGNORE!
おでん
うな重

QUESTA NON L'AVEVO MAI SENTITA.
WÜRSTEL AL CURRY...


かけうどん,そば ¥400
天ぷらうどん,そば ¥500
冷したぬきうどん ¥500
(夏期のみ)
カレーライス ¥560
もつ煮込み ¥450
フライドチキン ¥500
コーヒー ¥250
たぬきうどん,そば ¥450
カレーうどん,そば ¥560
冷し中華 ¥650
(夏期のみ)
ウインナーカレー ¥650
おでん ¥450
焼きそば ¥400


SOTT'OLIO CONSERVATI IN SALSA DI SOIA. PIÙ ABBONDANTI DI QUELLI CHE VENGONO GENERALMENTE SERVITI NEI SELF-SERVICE.
WÜRSTEL AL CURRY - 650 YEN.
WÜRSTEL RIPIENI DI CARNE DI PESCE, BOLLITI IN ACQUA CALDA. SEMBRANO MOLTO SOFFICI. QUESTO PIATTO COSTA 50 YEN DI PIÙ DELLA VARIANTE SENZA WÜRSTEL.
RISO. FORSE SAREBBE STATA PREFERIBILE UNA PORZIONE PIÙ ABBONDANTE.
QUESTA SÌ CHE È UNA SORPRESA! NON AVEVO MAI VISTO UN SIMILE ACCOSTAMENTO DI SAPORI.
CURRY. CONTIENE CARNE E CIPOLLA. HA UN LEGGERO SAPORE DI MOSTARDA.



SONO ANCORA ZERO A ZERO...
TOSHIBA

TEMO CHE IL CURRY NON SIA STATA UNA SCELTA MOLTO BRILLANTE, CON QUESTA TEMPERATURA.

UFF...
PERÒ, CHE CALDO BESTIALE!

GNAM
CHOMP
CHOMP
GNAM

MMMH...

CHOMP

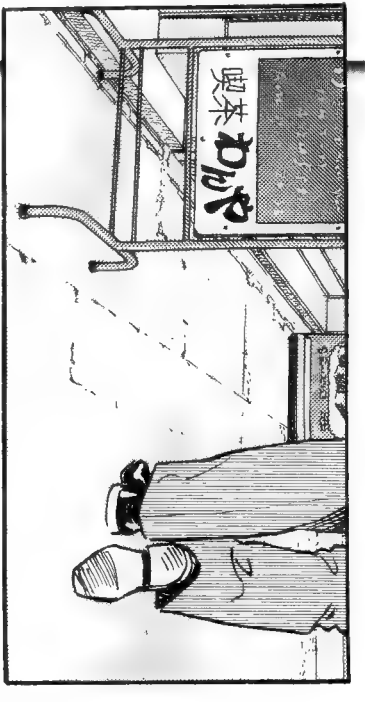
FORZA! METTICELA TUTTA!!
FU-TO-SHI!!
HANF!
HANF!
NON RIESCO NEANCHE PIÙ A DISTINGUERE I SAPORI!
SI SCOPPIA LETTERALMENTE DAL CALDO...
NNGGH...
CHOMP
CHOMP
FUTOSHI SI STA PROPRIO DANDO DA FARE...
FIGHT! FIGHT!
FUTOSHI!!
SEMBRA DI STARE IN UNA SAUNA!
NGH...
SÌ, PERÒ IO STO DI NUOVO SUDANDO COME UNA FONTANA!
GASP!
...
ANF...
CHE CALDO...

MI CONVIENE SPOGLIARMI!
MA CERTO...
FIGHT!
FIGHT!
LA CAMICIA È ZUPPA DI SUDORE!
BLEAH!
PLIC
PLIC
PHEW ...
EH ...?
LO SA CHE HA PROPRIO UN BEL FISICO, SIGNORE?
WAAAH
...NESSUNO...
NO...
PER CASO PRATICA QUALCHE SPORT?

WAAAH
WAAAH
WAAAH
È UN HOME RUN!
NON CI CREDO...
HANNO OCCUPATO TUTTE LE BASI!
OOOH...
FUTO-SHI...
FIGHT!
FIGHT! FIGHT!
DACCI DEN-TRO...
FIGHT! FIGHT!
FUTOSHI!
TONK
STRIKE!
DACCI DENTRO, FUTOSHI!
FU-TO-SHI! FU-TO-SHI!

WAAAH
DACCI DENTRO, FUTOSHI!
FU-TO-SHI! FU-TO-SHI!
WAAAH
IN FONDO, L'ASSO SEI TU, FUTOSHI!
BEN DETTO...
FIGHT!
FU-TO-SHI! FU-TO-SHI!
FU-TO-SHI! FU-TO-SHI!
DACCI DENTRO... DACCI DENTRO...
GO! FUTOSHI, GO!
GO! FUTOSHI, GO!
FIGHT! FUTOSHI, FIGHT!

Capitolo quattordici: Bistecca e riso fantasia a Ginza, Tokyo



FORSE DOVREI MANGIARE QUALCOSA... TANTO PIÙ CHE LA RIUNIONE D'AFFARI DI OGGI DOVREBBE CONCLUDERSI PRESTO.
TOTOON
TOTOON
STO MORENDO DI FAME...
NON CI METTO PIEDE DA UN SACCO DI TEMPO...
MA CERTO... POTREI MANGIARE IL RISO FANTASIA CHE SERVONO AL BRASILIA!
!
POTREI FARE UN SALTO A GINZA...

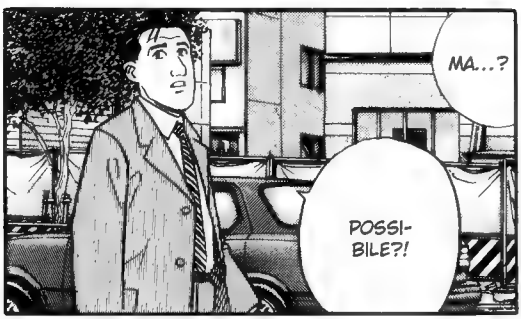
AAH... MI SEMBRA QUASI DI SENTIRE IN BOCCA IL SAPORE DELIZIOSO DI QUEL RISO!
CI ANDAVO A MANGIARE SPESSO ALL'EPOCA IN CUI NON AVEVO UN SOLDO... BENE, ALLORA È DECISO!
TOTOOOON
PERLOMENO DA SEI ANNI!
MI VIENE L'ACQUOLINA ...
GLOM ...
ME NE FARÒ PORTARE UN BEL PIATTO ABBONDANTE!
HOOOOONK
ITO-YA

SI STA FACENDO TARDI!
OH, NO...
ACCI-DENTI...
NON RICORDAVO CHE FOSSE COSÌ LON-TANO!
D'ALTRONDE STO MORENDO DI FAME, E POI NON RIESCO A SCAC-CIARE IL RICORDO DI QUEL RISO FANTASIA...
OH...
NON AVEVO IDEA CHE IN QUESTA ZONA FOSSERO SPUNTATE COSÌ TANTE CATENE DI NEGOZI!
MI FA UNO STRA-NO EFFET-TO...
E TUTTI QUESTI EDIFICI, QUANDO LI HANNO CO-STRUITI?

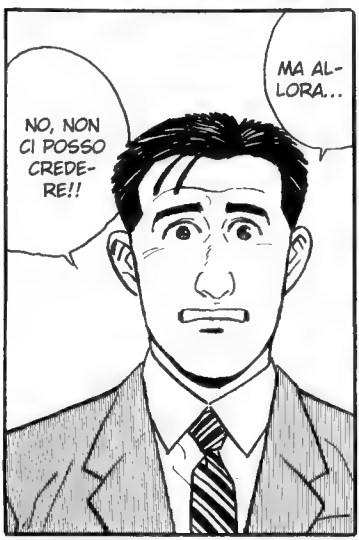
OH!

COMUNQUE SIA, BISOGNA ADATTARSI.

DUN-QUE...
RICORDO CHE IL RISTO-RANTE ERA VICINO ALLA RICEVITORIA PER LE SCOM-MESSE...


MA...?
POSSI-BILE?!

ALLORA, VEDIAMO... ECCOLA LAG-GIÙ! WINS...
SÌ... PERÒ...
WINS


MA AL-LORA...
NO, NON CI POSSO CREDE-RE!!

AL SUO PO-STO C'È UN SUPERMER-CATO!

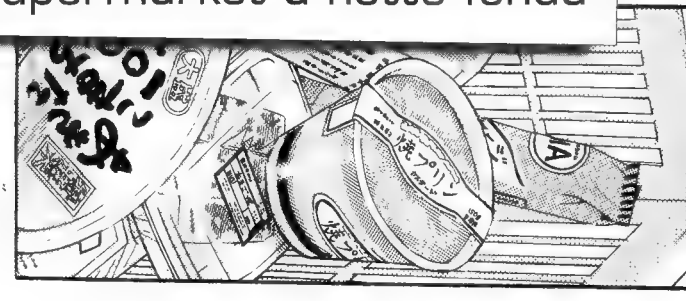
CHE SHOCK!
IL BRASILIA NON C'È PIÙ...
CHE DELUSIONE... ORMAI STAVO GIÀ PREGUSTANDO IL LORO RISO FANTASIA!
SIGH...
UHM... FORSE DOVREI CERCARE QUALCHE ALTRO RISTORANTE...
E COSÌ IL BRASILIA HA CHIUSO I BATTENTI...
ANCHE SE NON SO PROPRIO IMMAGINARE QUALE!
E ORA COME FACCIO?

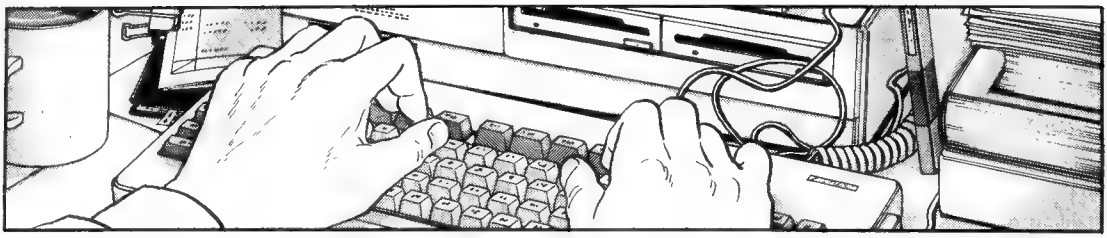
QUESTO LOCALE NON L'AVEVO MAI VISTO...
MH...
FORSE POTEI MANGIARE NEL RISTORANTE DEL CELEBRE CHEF SHOTARO IKEHAMA...
MA NO, RIMANDIAMO ALLA PROSSIMA VOLTA.
喫茶わかや
ラーメン ショップ サヨイ

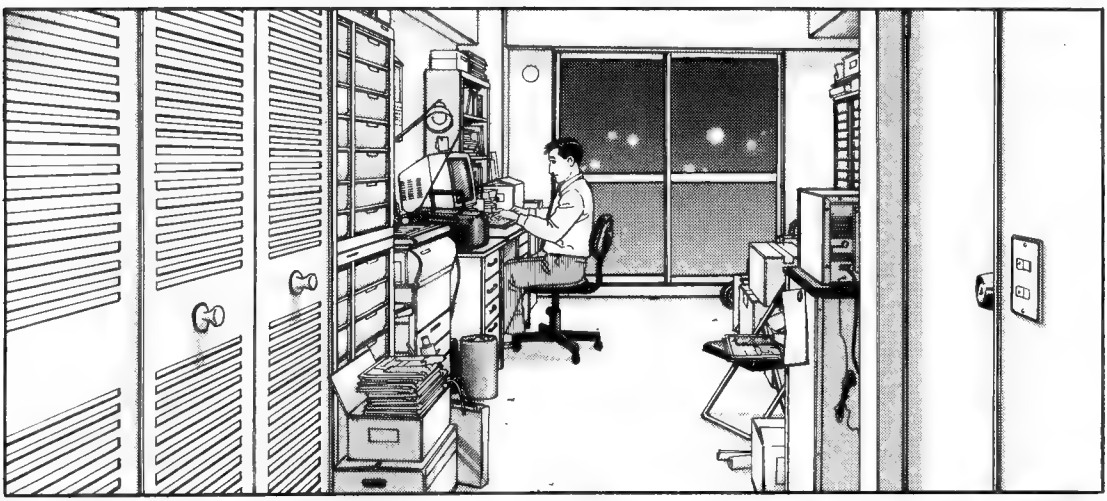
MMH...
房枝
JoTA
OH...
A QUESTO PUNTO, MI ADATTEREI A MANGIARE OVUNQUE!
GURGLE
NON VEDO NESSUN POSTO CHE MI ATTRAGGA.
HO FAME E MI SENTO GIÙ...
NO, QUI NON MI VA.
フージーコーナー
OPPURE DEL CIBO PRECONFEZIONATO, OVVIO!
IN FONDO, GINZA È IL POSTO PIÙ ADATTO PER GUSTARE UNA BISTECCA...
IN MOMENTI COME QUESTI, L'UNICA COSA È MANGIARSI UNA BELLA BISTECCA!
銀座八丁目店
キッチン柳
MA SÌ, HO TROVATO!

GNAM
GNAM
CHOMP
CHOMP
... FANNO PROPRIO MALE LA MASCELLE!
CERTO CHE, QUANDO SI MANGIA UNA BISTECCA DOPO TANTO TEMPO...
CHOMP
CHOMP
SE PENSO A GINZA SENZA IL MIO RISTORANTE PREFERITO, IO...
...OGGI NON SONO IN CONDIZIONE DI APPREZZARLA COME MERITA.
CHOMP
CHOMP
È DAVVERO SQUISITA, PERÒ ...
CHOMP
CHOMP
CHOMP

Capitolo quindici: Spesa al supermarket a notte fonda

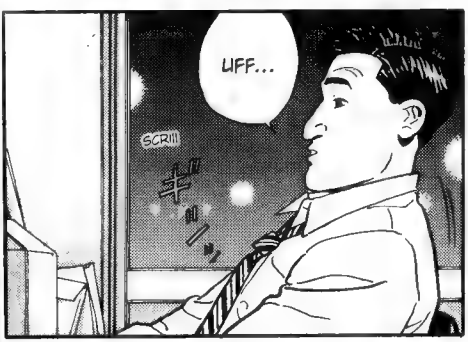




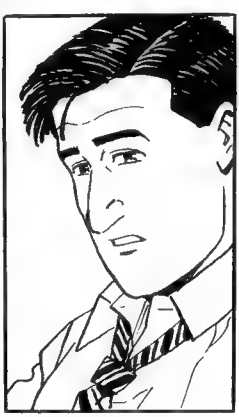


MMMH...
COMINCIO AD AVER FAME... FORSE DOVREI MANGIARE QUALCOSA E APPROFITTARNE PER FARE UNA PICCOLA PAUSA.

TEMO CHE NON RIUSCIRÒ A FINIRE PRIMA DI DOMATTINA.


UFF...
SCRIII

SONO GIÀ LE 2 DI NOTTE...



KING'S
15周年
1500
MEGLIO EVITARE I CAPELLINI PRECOTTI...
...E LE POLPETTE DI RISO...
SÌ, SEMBRA PROPRIO BUONO!
POTREI COMPRARE DIVERSE PIETANZE DI PICCOLO FORMATO, COME QUESTA!
FORSE QUESTO... "FAGIOLI E CARNE DI MANZO ALLA CINESE"...
GUARDA, GUARDA...
C'È ANCHE DEL CIBO FREDDO!
A PENSARCI BENE, PERÒ...
...ANCHE LA SCORZONERA SEMBRA BUONA...
MEGLIO L'OSHINKO...
...OPPURE LE UOVA STRAPAZZATE?

GIÀ... FORSE DOVREI PRENDERE UN CESTINO.
DAILY
TROVATO!
PRENDERÒ ANCHE DELLA CARNE DI MANZO IN SCATOLA.
MI SA CHE COSÌ È UN PO' POCO...
BENE, BENE. COSÌ HO TUTTO IL NECESSARIO PER UN PASTO EQUILIBRATO...
MANCA ANCORA QUALCOSA?
...PRENDERÒ ANCHE QUESTI.
Nozaki
QUESTA MARCA MI PIACE PERCHÉ CONTIENE ANCHE CARNE DI CAVALLO...
ORA CHE CI PENSO...

* MINESTRA DI FUNGHI, CONTIENE MISO

1. FETTUCCINE FATTE CON FARINA DI KONNYAKU, OSSIA UNA SPECIE DI PATÉ COMPOSTO DA UN PARTICOLARE TUBERO GIAPPONESE.

焼プリン
EPSON
288 US

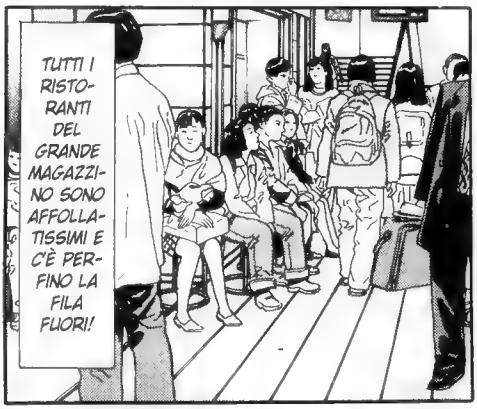
CASPITA, QUANTA ROBA!
UAAAH...

POTREI METTERE SU UN PO' DI MUSICA...
OH...
INCOMINCIAMO!
STO MORENDO DI FAME!
EH EH...

AMORE
MI MANCHI TANTO...
AH AH...
UNA CANZONE DI YUKO NAGISA!
FORSE È MEGLIO LA RADIO.
MMMH ...
RY COODER
OH...
MA È BUONISSIMO!
GLU GLU
BUON APPETITO!
CHOMP
CHOMP
AAAH ...
GNAM
NON C'È NIENTE DA FARE, OGNI VOLTA CHE MANGIO LA CARNE IN SCATOLA, MI TORNANO IN MENTE I TEMPI DELL'INFANZIA!
CONSIDERATO CHE HO PRESO L'ODEN, FORSE POTEVO RISPARMIARMI LA MINESTRA COL MISO...
CHOMP
GNAM
GNAM

GNAM
GNAM
CHOMP
CHOMP
CHOMP
CHOMP
MUNCH
MUNCH
FFFH ...
FFFH ...
MI SA CHE FORSE HO COMPRATO TROPPE COSE...
MH... L'ODEN, I FAGIOLI E LE UOVA STRAPAZZATE...
LE UOVA ERANO UN PO' PESANTI.
QUEI GIORNI LONTANI NON TORNERANNO MAI PIÙ... HIGASHIYAMA AL TRAMONTO...
NON FARMI SOFFRIRE... NON TORMENTARMI...
SAI BENE ANCHE TU QUANTO SIANO DOLOROSI GLI ADDII...
IO... MA CHE DIAVOLO STO FACENDO?
GNAM
GNAM
CHOMP
CHOMP
QUESTI CETRIOLI SONO PESSIMI.

Capitolo sedici: Sanuki-udon in un grande magazzino

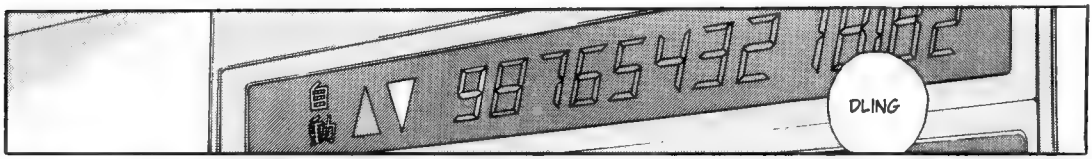

TUTTI I RISTORANTI DEL GRANDE MAGAZZINO SONO AFFOLLATISSIMI E C'È PERFINO LA FILA FUORI!

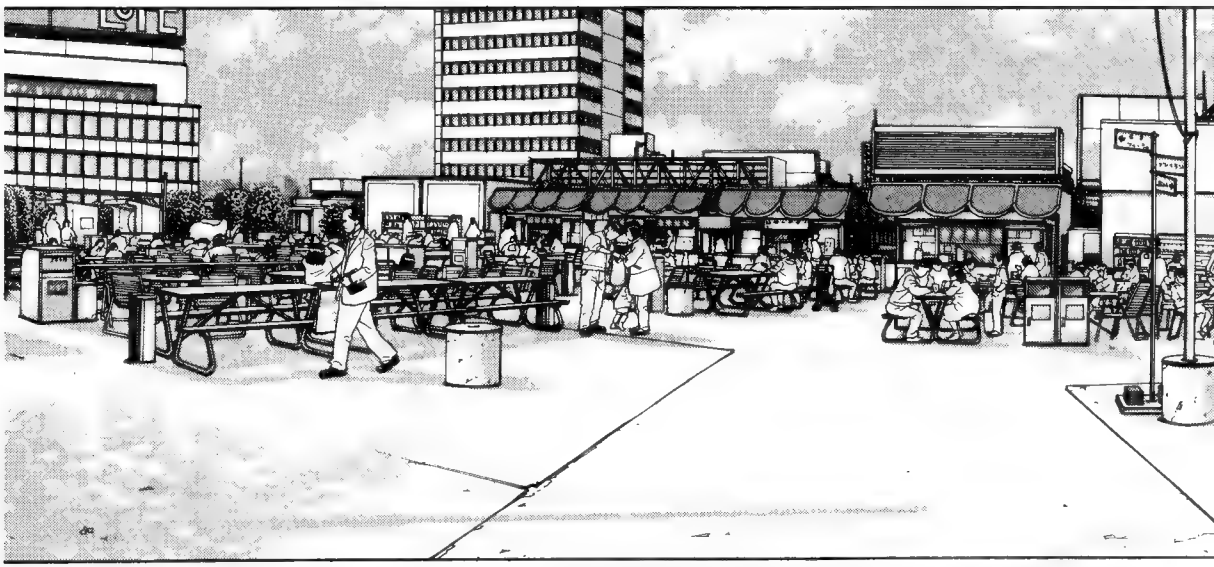
CASA
CASPITA QUANTA GENTE! DEL RESTO, È L'ORA DI PRANZO DI UN GIORNO FESTIVO...

...
EVVIVA!
VIVA LO YAKISOBA!
CHE NE DICI?
ANDIAMO A MANGIARE LO YAKISOBA SULLA TERRAZZA PANORAMICA!
NO, QUESTO POSTO NON MI PIACE.

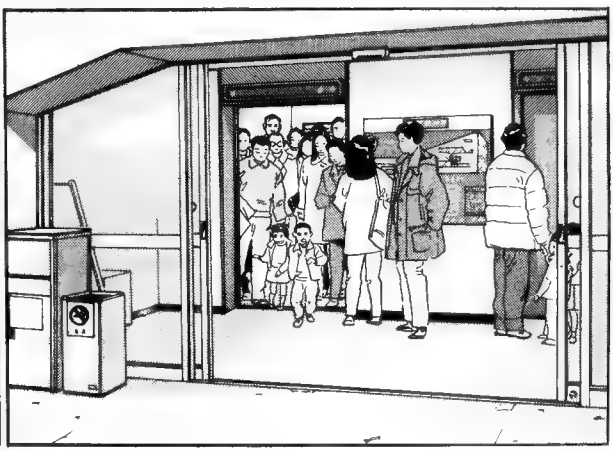
NON HO SCELTA, DOVRÒ ANDARE A MANGIARE DA UN'ALTRA PARTE.

MA CERTO...
LA TERRAZZA PANORAMICA!


DLING

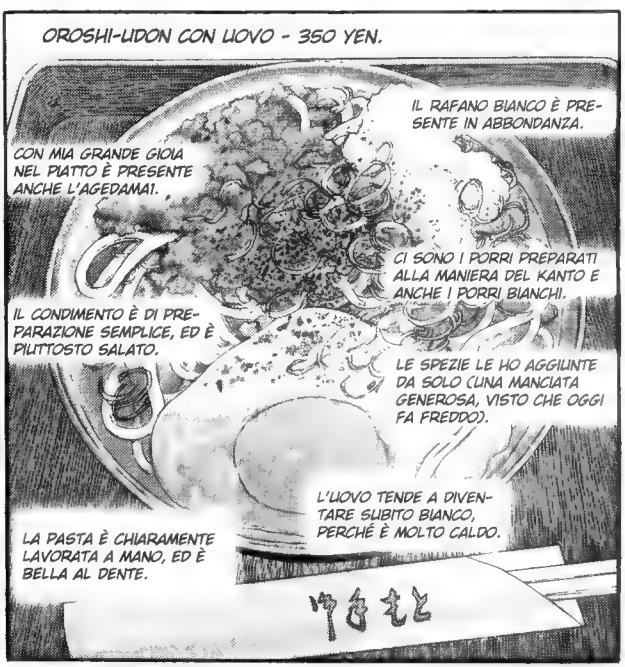


CHE POSTO GRADE-VOLE...



* UDON DI GRANO SARACENO LAVORATO A MANO

1. UDON ALLA GIAPPONESE. SANUKI È IL NOME DI UNA LOCALITÀ NIPPONICA.

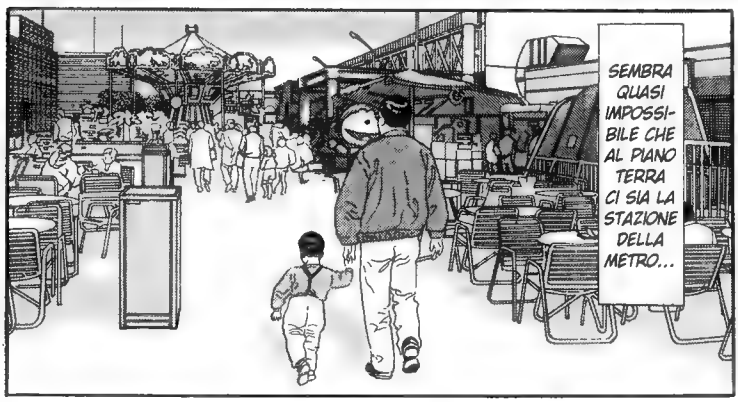


1. I PEZZETTINI DI FRITTO CHE RESTANO DOPO LA PREPARAZIONE DEL TEMPURA, OSSIA LA VERDURA IN PASTELLA FRITTA.

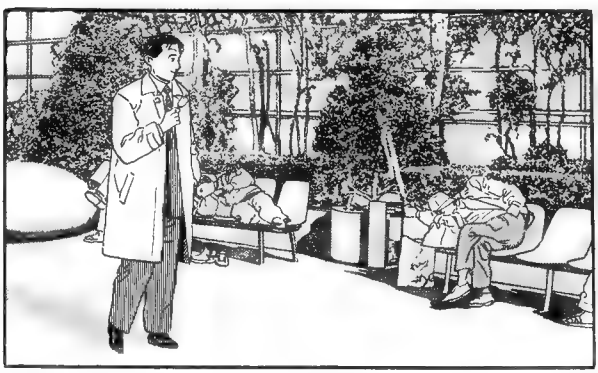
MMMH!
GLU GLU
BUON APPETITO!
È DAVVERO SQUISITO!
SENTO GIÀ MENO FREDDO...
MMH...
SLURP
SLURP
CHE DELIZIA!
FFH...
FFH...
SLURP
SLURP
FFH...
FFH...
AAAH... QUANTI ANNI SARANNO PASSATI DALL'ULTIMA VOLTA CHE HO MANGIATO L'UDON FUORI CASA?
...COMUNQUE, DEVO DIRE CHE È ECCELLENTE!
FFH...
FFH...
SLURP
SLURP
SLURP
UHM... NON CAPISCO MOLTO BENE QUALE RUOLO GIOCHINO L'UOVO E GLI ALTRI INGREDIENTI NEL DETERMINARE IL SAPORE FINALE...

RICONOSCO QUEST'ATMOSFERA FAMILIARE!

LE TERRAZZE PANORAMICHE DEI GRANDI MAGAZZINI RESTANO PRATICAMENTE IMMUTATE NEL TEMPO...


SEMBRA QUASI IMPOSSIBILE CHE AL PIANO TERRA CI SIA LA STAZIONE DELLA METRO...

FFFH...



QUESTO POSTO È COME UN'OASI DI PACE IN MEZZO AL CAOS CITTADINO!

CHOMP

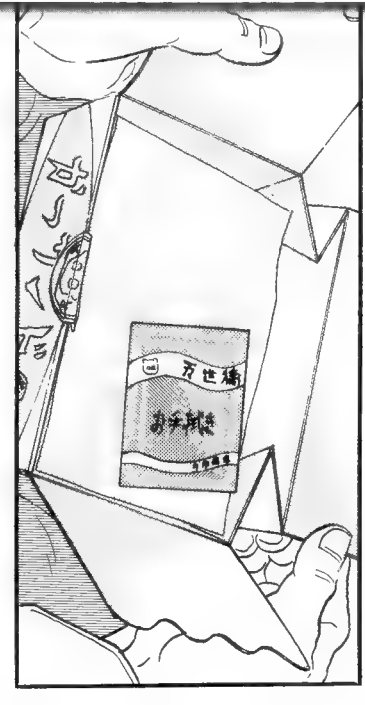
QUI IL CIELO È PIÙ AZZURRO...
HO TROVATO! OGNI VOLTA CHE SENTIRÒ IL BISOGNO DI FUGGIRE VIA DAL TRAMBUSTO DELLA METROPOLI, VERRÒ A RIFUGIARMI QUASSÙ.
A PROPOSITO! RICORDO CHE TANTO TEMPO FA, ANDANDO IN UN NEGOZIO DI PIANTE PER UNA COMMISSIONE, UNO SCRITTORE FAMOSO DISSE...
UN NEGOZIO DI PIANTE GRASSE...
OH!

"LE PIANTE GRASSE CRESCONO NEI DESERTI SOLITARI, DOVE NON SI RECA MAI NESSUNO.

"...SI SCOPRIRÀ CHE IL RACCONTO DI TALE SOLITUDINE SCATURISCE SPONTANEAMENTE DA QUESTE FRAGILI CREATURE.
"PERCIÒ, SE LE SI OSSERVA DA SOLI, NEL CUORE DELLA NOTTE, SOTTO I RAGGI DELLA LUNA...

SIGNORE, MI SCUSI...
VORREI QUESTA PIANTINA!
"E COSÌ, DURANTE IL GIORNO DIVENTA POSSIBILE DIMENTICARE ANCHE LA SOLITUDINE PIÙ ASSOLUTA E DOLOROSA."
5.00

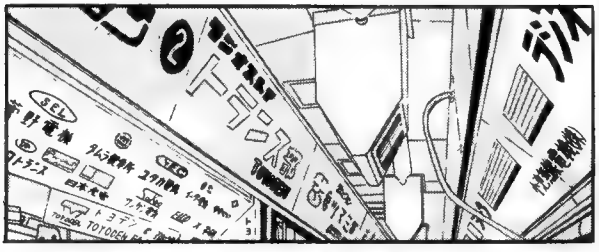
Capitolo diciassette: Sandwich ad Akihabara[1], Tokyo



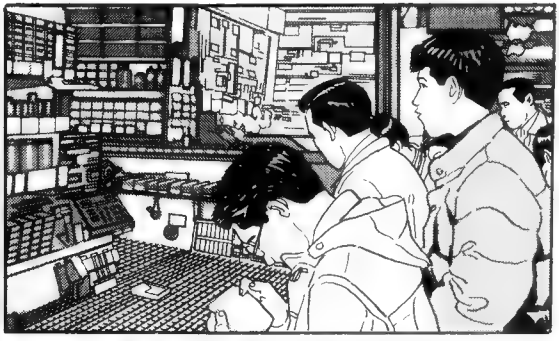
1. QUARTIERE DI TOKYO IN CUI CI SI RECA PER ACQUISTARE OGGETTI ELETTRONICI (SOPRATTUTTO WALKMAN E AFFINI, MA ANCHE OGGETTI PIÙ GROSSI, TIPO LAVATRICI, ELETTRODOMESTICI, ECC.). I PREZZI SONO IN GENERE UN PO' PIÙ BASSI CHE ALTROVE, MA L'ATMOSFERA È ALIENANTE PROPRIO COME SI VEDE NELLA STORIA.

見えろ!
100
CI SONO COSÌ TANTI WALKMAN... QUALE POTREI SCEGLIERE?
NON RIESCO PROPRIO A CAPIRE QUALE SIA IL PIÙ CONVENIENTE...
FORSE QUESTO QUI?
SCUSI, SIGNORE!
VORREI QUESTO WALKMAN.
OOH... GUARDA QUANTI CELLULARI!

GIÀ CHE MI TROVO QUI, FORSE POTREI APPROFITTARNE PER FARE UN GIRO...



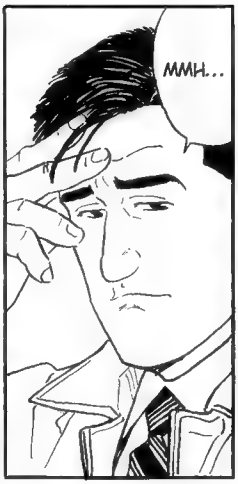
NON SO PERCHÉ, MA MI STA VENENDO MAL DI TESTA.



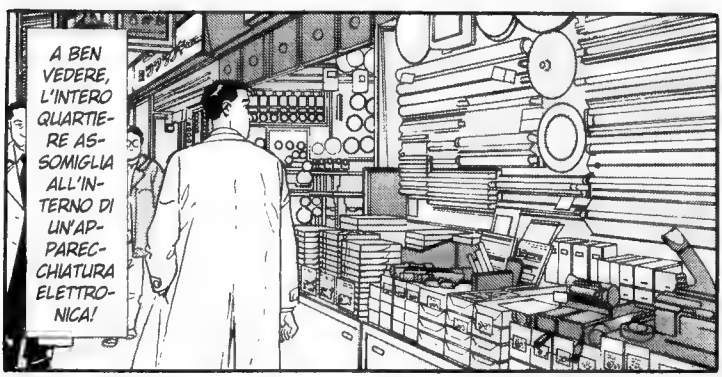
OH... CHE NEGOZIO INCREDIBILE! QUESTI SONO TUTTI APPARECCHI DI RILEVAZIONE?

HO L'IMPRESSIONE CHE SI TRATTI DI MERCE REPERIBILE SOLO DA QUESTE PARTI...

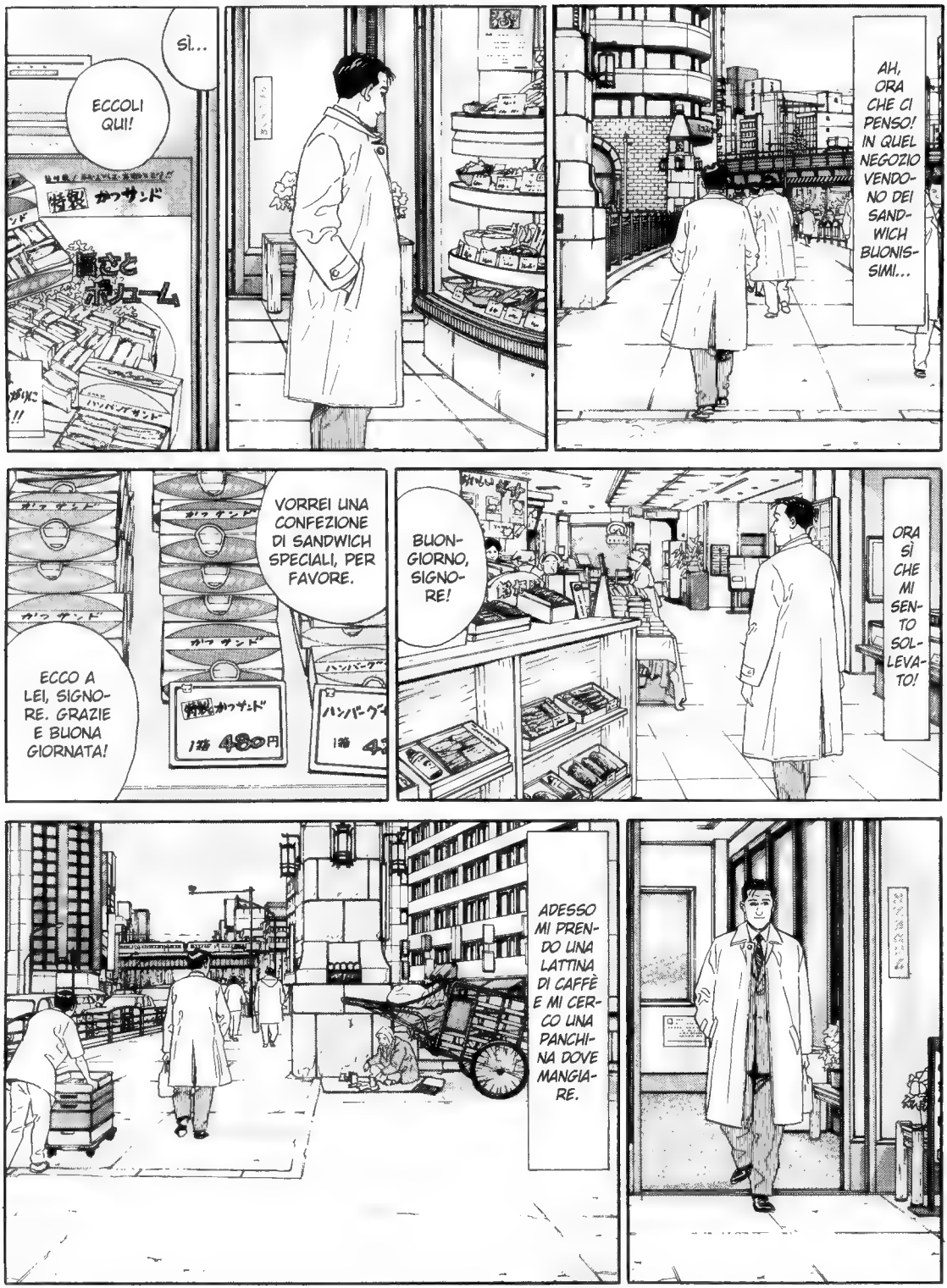
COSA SARÀ VENUTA A COMPRARE TUTTA QUESTA GENTE? PER QUALE SCOPO?



* RAMEN MISUZU



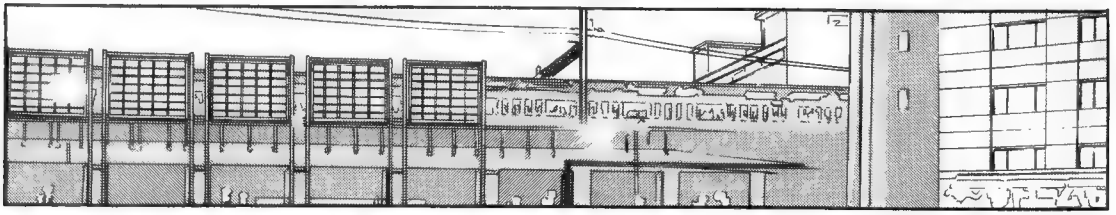
* CARNE ALL'INGROSSO

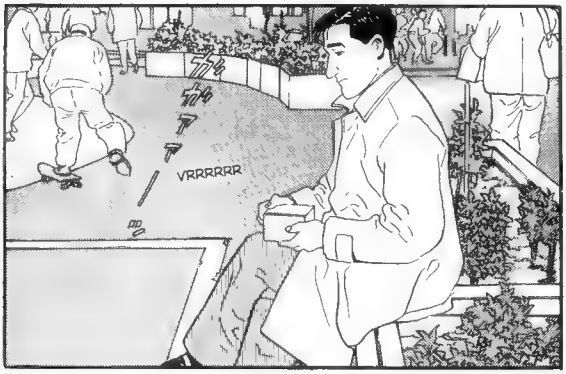

SÌ...
ECCOLI QUI!
特製 かつサンド
AH, ORA CHE CI PENSO! IN QUEL NEGOZIO VENDONO DEI SANDWICH BUONISSIMI...
VORREI UNA CONFEZIONE DI SANDWICH SPECIALI, PER FAVORE.
ECCO A LEI, SIGNORE. GRAZIE E BUONA GIORNATA!
BUONGIORNO, SIGNORE!
ORA SÌ CHE MI SENTO SOLLEVATO!
ADESSO MI PRENDO UNA LATTINA DI CAFFÈ E MI CERCO UNA PANCHINA DOVE MANGIARE.

HOOOONK
CERTO CHE TOKYO È PROPRIO UNA CITTÀ INCREDIBILE...
BEN...
BENE... È BELLO TIEPIDO!
CLINK
GRAZIE MILLE, SIGNORE!
CLIIICK

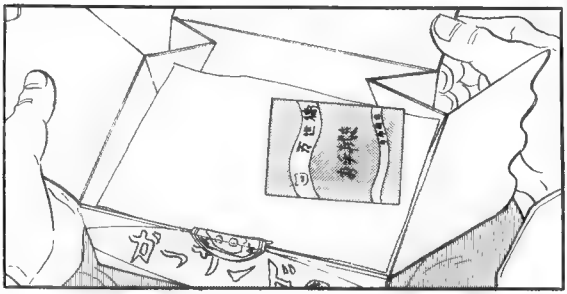
Macintosh
DOS/V

AAH, È VERO! DALL'ALTRA PARTE DELLA STAZIONE C'È UNA PIAZZA...



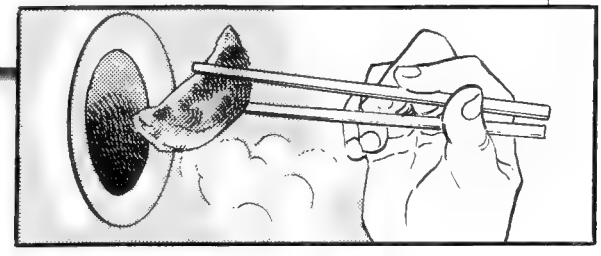

VRRRRRR

VRRR
VRRR



GNAM
GNAM
CHOMP
もぐっ
SANDWICH SPECIALE - 480 YEN.
LA COTOLETTA È BELLA SPESSA. IL PANE È SOTTILE. IL SANDWICH NON CONTIENE FOGLIE DI CAVOLO.
IL PANE È MORBIDO E SQUISITO.
LA COTOLETTA DI MAIALE, IMPANATA E FRITTA, È SOFFICE E RICOPERTA DI SALSA E MOSTARDA.
かつサンド
MI PIACCIONO QUESTI GUSTI SEMPLICI. IL SAPORE DELLA SALSA MI RICORDA QUANDO ERO BAMBINO...
ごくっ
GLU
DAVVERO UN PICCOLO CAPOLAVORO!
CLICK
MMH...
CHOMP
CHOMP
GNAM

Capitolo diciotto: Yakisoba e involtini alla cinese a Shibuya, Tokyo



BOX

ORMAI NON MI CAPITA PIÙ TANTO SPESSO DI VENIRE DA QUESTE PARTI...

UFF...

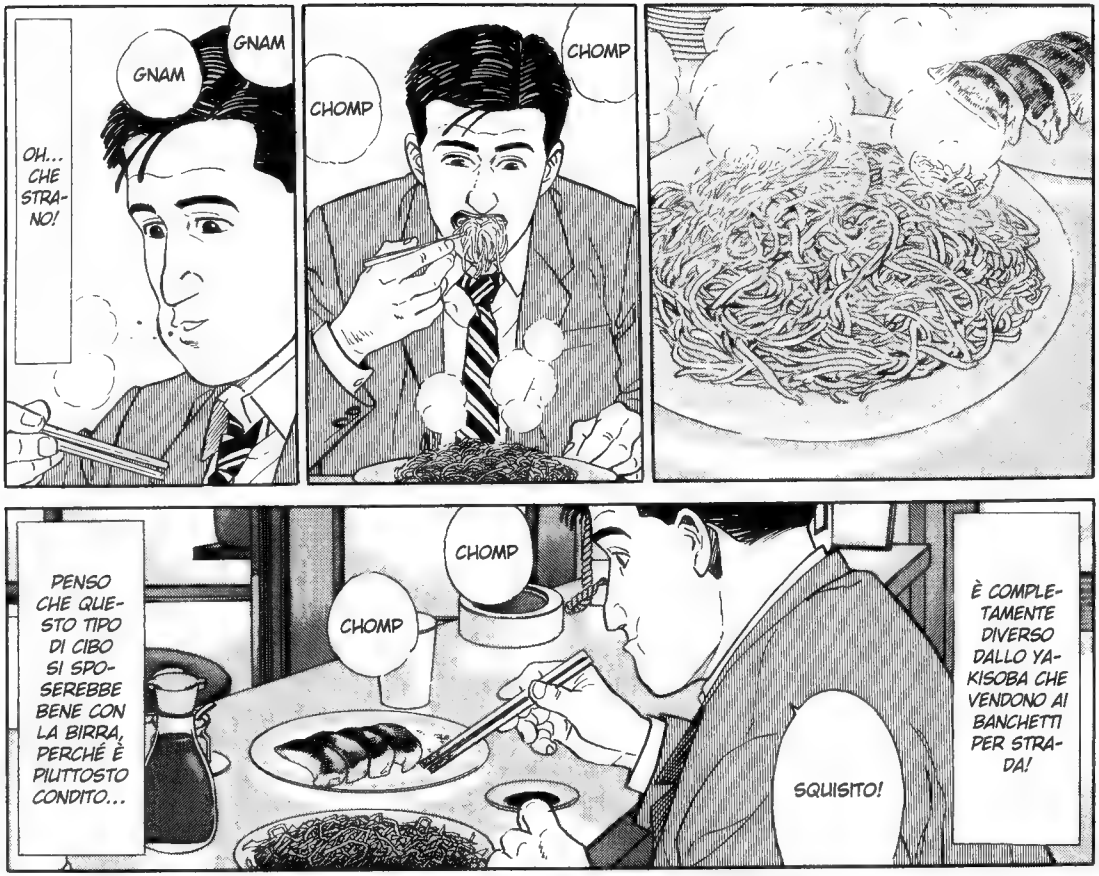
MA CERTO... IL RISTORANTE DOTONBORI!
CI SARÀ UN POSTO DECENTE DOVE POTER MANGIARE UN BOCCONE?
CHISSÀ, FORSE DOVREI DARE UN'OCCHIATA IN GIRO... ORMAI SONO QUASI DIECI ANNI CHE NON CI METTO PIÙ PIEDE! CHISSÀ CHE EFFETTO MI FAREBBE ORA?
IL QUARTIERE A LUCI ROSSE...
SE RICORDO BENE, ERA LAGGIÙ, OLTRE IL QUARTIERE A LUCI ROSSE... FACEVANO UN RAMEN FAVOLOSO!
FORSE HANNO CESSATO L'ATTIVITÀ...
BE'... È ANCHE QUESTO UN SEGNO DEL PASSARE DEL TEMPO...
OH?
CHE STRANO... È CHIUSO!
DOTONBORI

ORA CAPISCO...
EH?
MA QUESTO...?
EH EH... NON SO PERCHÉ, MA MI SENTO UN PO' IN IMBARAZZO!
DEL RESTO, DI CHE MI SORPRENDO? ERANO ANNI CHE NON METTEVO PIEDE IN QUESTA ZONA...
L'HANNO RICOSTRUITO QUI!
IO, PERÒ, PREFERIVO L'ALTRO LOCALE, SCALCINATO COM'ERA...
...C'ERA ANCHE PRIMA...
EH?
QUESTO RISTORANTE...
CHISSÀ COM'È, MI SEMBRA DI RICORDARLO...

• SPECIALITÀ: INVOLTINI SALTATI ALLA CINESE - 480 YEN (X 2)
YAKISOBA - 480 YEN (X 2)

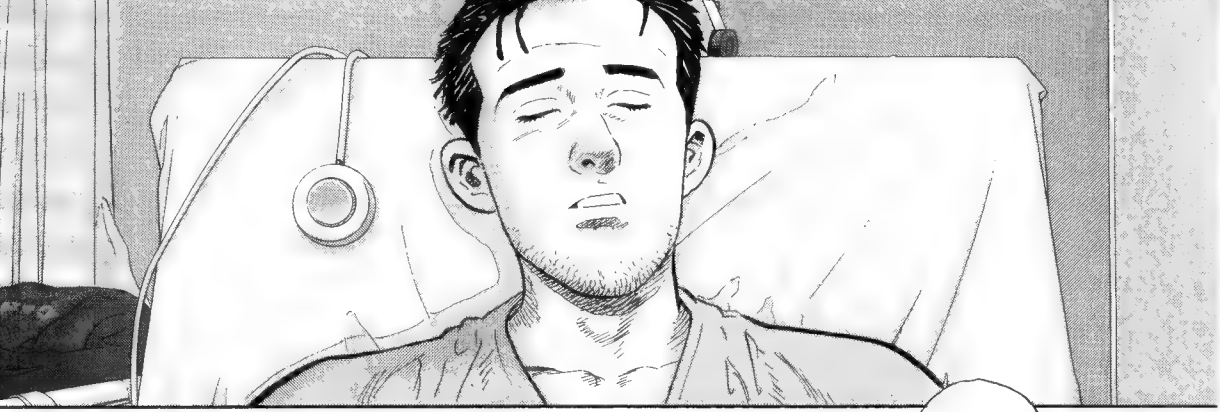
È DAVVERO UN PECCATO CHE NON SERVANO RISO, CON UNA PIETANZA COSÌ INVITANTE!
SÌ, PERÒ... QUEGLI INVOLTINI SEMBRANO SQUISITI...
...E UNA PORZIONE MAXI DI YAKISOBA, PER FAVORE.
VORREI DEGLI INVOLTINI...
ARRIVANO!
ALLORA, VEDIAMO...
PEGGIO PER ME... AVREI DOVUTO INFORMARMI PRIMA DI METTERMI A SEDERE.
ARRIVO!
DEL SAKE, PER FAVORE!
ANCHE PER ME, GRAZIE.
DI SOLITO, IL FATTO DI ESSERE ASTEMIO NON COSTITUISCE UN PROBLEMA PER ME, MA IN UN POSTO COME QUESTO, UN PO' MI DISPIACE... QUI CI VORREBBE DEL SAKE...
SÌ.
SCUSI, C'È POSTO PER DUE?
LÀ IN FONDO!
SCRIII
È PROPRIO UN RISTORANTE SIMPATICO, DEL TIPO CHE PIACE A ME!

ECCO I SUOI INVOLTINI, SIGNORE.
SCUSI PER L'ATTESA.
ゴッ
THUD
EVVIVA, CHE COLPO DI FORTUNA!
PERMESSO...
AH... ORA RICONOSCO IL TIPO DI INVOLTINO!
GNAM
GNAM
CHOMP
SCUSI PER L'ATTESA. ECCO LO YAKISOBA...
PERÒ, COME VORREI DEL RISO IN BIANCO!
SONO DAVVERO LA FINE DEL MONDO...
CHOMP

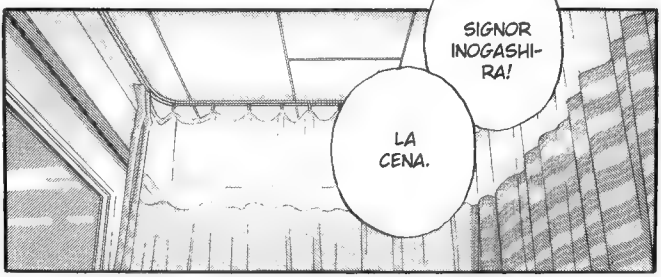

GNAM
GNAM
OH... CHE STRANO!
CHOMP
CHOMP
CHOMP
CHOMP
SQUISITO!
È COMPLETAMENTE DIVERSO DALLO YAKISOBA CHE VENDONO AI BANCHETTI PER STRADA!
PENSO CHE QUESTO TIPO DI CIBO SI SPOSEREBBE BENE CON LA BIRRA, PERCHÉ È PIUTTOSTO CONDITO...
QUESTO GUSTO UN PO' RUSTICO...
...BEN SI ADATTA ALLA SHIBUYA DEI VECCHI TEMPI.
GNAM
GNAM
CHOMP

...OFFRONO POCA VARIETÀ DI SAPORI.
PERÒ... ANCHE SE SONO BUONI, YAKISOBA E INVOLTINI MANGIATI INSIEME...
CHOMP
CHOMP
CHOMP
SE SOLO POTESSI AVERE UNA PORZIONE DI RISO BIANCO!
IL RISO BIANCO...
CHOMP
CHOMP
GNAM
GNAM
CHOMP
CHOMP
DOPOTUTTO, IO SONO UN GIAPPONESE CHE NON BEVE SAKE!

Capitolo speciale: Rombo bollito in salsa di soia e zucchero in un ospedale dell'area metropolitana di Tokyo

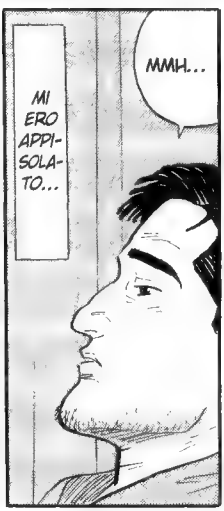


MH...

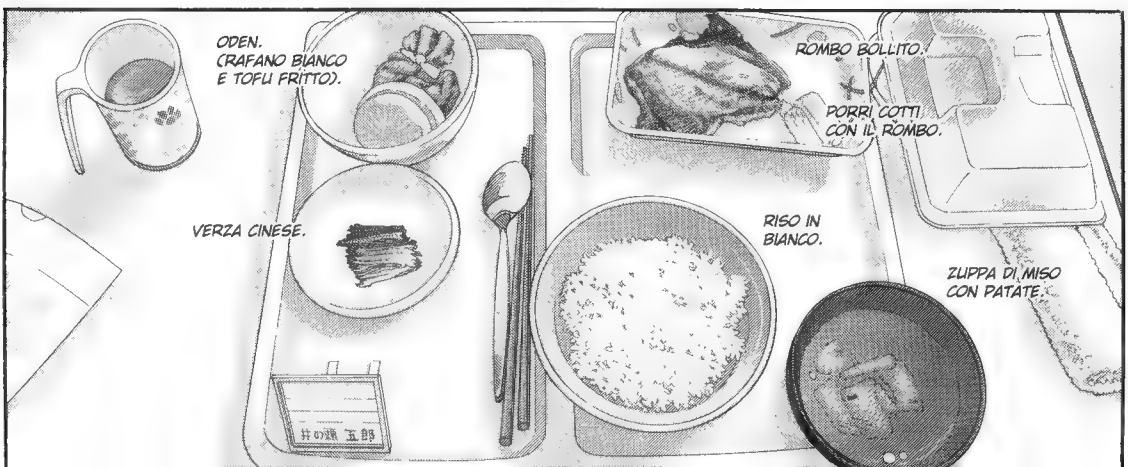

SIGNOR INOGASHIRA!
LA CENA.

TOK
PREGO.

COME VA IL DOLORE?
COME SI SENTE?
RISPETTO ALL'INIZIO, ADESSO NON È NIENTE.


MMH...
MI ERO APPISOLATO...

OH...


ODEN. (RAFANO BIANCO E TOFU FRITTO).
ROMBO BOLLITO.
PORRI COTTI CON IL ROMBO.
VERZA CINESE.
RISO IN BIANCO.
ZUPPA DI MISO CON PATATE.

OH...
SONO CADUTO IN MODO STRANO.
ERA LA PRIMA VOLTA CHE SALIVO IN AMBULANZA!
PURTROPPO, LE COSTOLE NON SI POSSONO INGESSARE.
E TUTTO PERCHÉ VOLEVO PROTEGGERE LA MERCE!
GRIP
NGGH...
OPLÀ!
UGH...
QUANTO PESA!
CRACK
AH!
...PS!
OOO...
DRAG
CLINK
CLINK
OH!

AAARGH!
DEVE AVER FATTO MALE!
SÌ.
MI FACEVA COSÌ MALE DA NON RIUSCIRE NEMMENO A RESPIRARE!
MA IL DOTTORE HA DETTO...
...CHE LEI È SANO E ROBUSTO.
EH?
FORSE PRATICA QUALCHE SPORT?
NO, VERAMENTE...
...ORMAI FACCIO GIUSTO UN PO' DI ALLENAMENTO LEGGERO, MA, QUANDO STAVO IN CAMPAGNA, QUALCOSA FACEVO...
CHE SPORT?
SONO CRESCIUTO CON MIO NONNO...
...E LUI ERA IL DIRETTORE DI UNA PALESTRA DI ARTI MARZIALI.
MI ALLENAVO TUTTE LE SERE, PIÙ O MENO FINO ALLE SCUOLE SUPERIORI.
MI RIMPROVERAVA SEVERAMENTE.
...
GURGLE
OH!
AH AH!
MI SCUSI.
MANGI CON CALMA. BUON APPETITO!
GRAZIE.

AAAH!
CHE FAME!
L'UNICA GIOIA DELL'OSPEDALE SONO I TRE PASTI.
PRIMA DI TUTTO...
...COMINCIO DAL ROMBO.
GNAM
MH...
MMH!
CHOMP
むぐ
もぐ
CHOMP
AHM!
MH...
CHE BONTÀ!
ANCHE SE HO INIZIATO A MANGIARE, MI SEMBRA DI AVERE ANCORA PIÙ FAME... COM'È POSSIBILE?!
UHM...
MI DÀ LE LACRIME AGLI OCCHI!
MANGIATO IN UN POSTO DEL GENERE, SEMBRA TUTT'ALTRA COSA.
CHOMP
CHOMP
SLURP
GNAM
QUESTO È L'ODEN.

PESCE E RISO, ZUPPA DI MISO CON PATATE.
CHE ABBINAMENTO MAGNIFICO!
IN PRATICA, QUALUNQUE COSA MANGIAMO...
CHOMP
...ALLA FINE VIENE SEMPRE FUORI LA NOSTRA NATURA DI POPOLO AGRICOLO DI UN PAESE INSULARE.
DEVO MASTICARE BENE E ASSAPORARE OGNI COSA CON CURA E ATTENZIONE.
NON DEVO AVERE FRETTA!
AH...
COSÌ NON VA!
QUESTA VERZA CINESE HA UNA SAPORE GENUINO.
UHM...
CHOMP
IL VECCHIETTO QUI ACCANTO MANGIA CON IL CUCCHIAIO IL CIBO CHE L'INFERMIERA GLI HA FATTO A PEZZETTI E AMMORBIDITO?
BENE, SIGNOR TAKAHASHI.
IL RESTO RIESCE A MANGIARLO DA SOLO, NO?
SÌ...
SÌ...
COSÌ ANCHE LA ZUPPA DI MISO DIVENTERÀ PIÙ DENSA!
ROLL
ROLL
ROLL
TAP
TAP
TAP
QUESTO È IL RUMORE DI QUALCOSA CHE VIENE MESCOLATO.
SHAKE
SHAKE
SHAKE
TAP
...

VIVERE SIGNIFICA METTERE IN CORPO DEL CIBO.
SIP
SLURP
E COMUNQUE, RIESCE A MANGIARE DA SOLO!
SLURP
SLURP
CHE SUONO FIEVOLE...
SLURP
SLURP
AAAH!
HO FINITO...
MH?
SÌ.
SUL SERIO...
LA NOTTE È LUNGA!
SIGH!
SE HO FAME, NON RIESCO A DORMIRE.
SHAAA

UH!
LASCIA PERDERE!
GLOM
PANINO AL CURRY E LATTE?
...
NON C'È PROBLEMA, FIDATI!
SE DOMANI VIENI A TROVARMI, MI PORTERESTI UN PANINO FRITTO AL CURRY E DEL LATTE?
DOPO CENA.
RONF!
RONFII...
KARAN
KARAN
BUONGIORNO!
BUONGIORNO.
LA COLAZIONE.
GRAZIE.

SEMBRO PROPRIO UN CAGNOLINO.
GRAZIE.
OOOH!
LA COLAZIONE.
PREGO.
UH...
CHE MALE...!
EC-COLA!
OH...
FRUSH
UNA COLAZIONE DEL GENERE NON SI È MAI VISTA AL MONDO!
HOT DOG, BURRO DI ARACHIDI, ZUPPA VEGETALE AL POMODORO, LATTE E UNA BANANA.
CHOMP
CHOMP
CHOMP
MA FORSE HA LO STESSO SENSO?
IN EFFETTI, QUESTO NON È UN CARCERE.
EH EH!
CHOMP
CHOMP
BENE! PROVERÒ A FARMI UN DESSERT...
SLURP
SE MASTICO BENE LA BANANA CON IL LATTE, IN BOCCA DOVREBBE DIVENTARE UNA SPECIE DI FRAPPÉ.
牛乳

Pubblicato per la prima volta sulla rivista *Panja* dall'agosto 1994 all'aprile 1996.

JIRO TANIGUCHI

Volumi già pubblicati:

1. L'uomo che cammina
2. Allevare un cane e altri racconti
3. L'olmo e altri racconti
4. Al tempo di papà
5. Gli anni dolci
6. Gourmet

Prossime uscite:

7. Gourmet 2
8. Blanca

Jiro Taniguchi. Opera in 30 uscite. Ogni uscita € 9,90. Per informazioni rivolgersi al Servizio Clienti telefono 02.63.79.85.11. E-mail: linea.aperta@rcs.it. L'Editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine e la sequenza delle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo gli eventuali cambiamenti che, se del caso, verranno apportati al piano dell'opera. Se hai perso un numero, puoi richiederlo al tuo edicolante di fiducia oppure ordinarlo su www.gazzettastore.it.

L'ISHIWARI-SAKURA DI KAMAISHI[1]

Quando si entra in un ristorante nel quale non si è mai messo piede, per qualche motivo diventa necessaria una certa dose di coraggio. Anche se, naturalmente, avventurarsi casualmente in una trattoria di provincia con le pareti tinte di scuro non è la stessa cosa che fare baldanzosamente il proprio ingresso in un ristorante francese in cui non si è ammessi se non si indossano giacca e cravatta. Mi riferisco insomma a quei locali semplici (anzi, non voglio usare il termine "semplici" per non rischiare di sminuirne l'importanza), che si trovano un po' ovunque in Giappone, in cui ti viene servito un piatto di frittura a 680 yen [circa 6 euro, N.d.R.], oppure a quei locali che offrono un menù a prezzo fisso comprensivo di servizio, o magari a quelli in cui si può gustare un piatto di *ramen* di manzo a 600 yen [circa 5 euro, N.d.R.]. Mi riferisco a quei momenti in cui ci si dibatte perplessi se avventurarsi in un locale del genere o se lasciar perdere. Anche se ormai, nel Giappone di oggi, non si sentono spesso racconti di persone che entrano in un ristorante, vedono servire del cibo di pessima qualità e se la danno subito a gambe.

Quando mi trovo in una città che non conosco e mi viene fame, mentre passeggio nell'area commerciale passo in rassegna più volte le varie possibilità. Per esempio, se mi capita di imbattermi in un negozio di *ramen* dall'aria particolarmente invitante, mi dico subito: "Questo posto non sembra niente male".

"Sì, ma aspetta un attimo... Da qui non si vede l'interno del locale."

"Già, ma se ripenso a tutte le rosticcerie di *ramen* in cui sono stato finora, di solito quelli che hanno quest'aspetto si rivelano di buon livello."

"Sì, ma magari da queste parti c'è un posto migliore."

"D'accordo, allora facciamo così: terrò a mente questo locale come una possibilità e darò ancora un'occhiata in giro. Se per caso non trovassi altro, posso sempre tornare qui."

Il mio dialogo interiore potrebbe andare avanti per interi quarti d'ora; domanda e risposta; domanda e risposta. Che vergogna, eh, per un uomo grande e grosso come me?

In tutta onestà, invidio molto le persone che la pensano diversamente.

Già immagino cosa mi risponderebbero: "Guarda che quel genere di pietanze si può mangiare ovunque! Tanto, il sapore è sempre lo stesso in qualsiasi posto. Coraggio, entriamo in quel ristorante laggiù! Senza stare tanto a cercare, che è solo una perdita di tempo".

Queste sì che sono davvero persone mature. Non che io voglia diventare così, non fraintendetemi, anche se riesco a immaginare perfettamente come dovrebbe comportarsi idealmente una persona adulta, in quei momenti. Nella mia mente, questa persona è un *ronin*[2], o un samurai vagante, di quelli che si vedono nei film ambientati nel Medioevo. Lo immagino che entra in una locanda: il cielo è nuvoloso, il vento solleva la polvere e la fa danzare in aria; è una mattina piuttosto fredda.

Nella mia immaginazione il nostro samurai spinge con tutta la forza possibile la porta scorrevole di una locanda sconosciuta, la quale si apre con uno "SCRAAAA!", quindi procede senza esitare fino al centro del locale, si siede in un angolo con uno "STONF!" e appoggia accanto a sé la spada con un "TONK!".

Nella locanda non ci sono altri avventori e il padrone si trova nel retrobottega. Dopo un po' sporge leggermente il collo dalla tendina e dà un'occhiata al locale, così si accorge che c'è un cliente e si dirige verso di lui. Subito il samurai gli grida innervosito: "Vecchio, dammi da mangiare!".

Il padrone, spaventato da quella voce minacciosa, risponde: "Arriva subito!", mentre si infila i *geta*[3];

poi si rivolge verso la cucina, urlando qualcosa tipo: "O-Micchan!". A quanto pare, questa O-Micchan è la ragazza che gli dà una mano nella locanda...

O-Micchan mette subito il tè a bollire, quindi glielo porta su un vassoio, dicendo: "Benvenuto, signor...". Il nostro samurai non le permette neppure di finire il discorso e con voce impudente urla: "Lascia perdere il tè. Piuttosto, portami un po' di sake!". Quindi O-Micchan gli risponde: "Oh... S-subito, signore...", e per un attimo è indecisa se riportare in cucina il tè, che ha già cominciato a versare, oppure lasciarlo sul tavolo del samurai; quest'ultimo, quasi avesse intuito i pensieri della donna, con le sue manone rozze, scure e pelose, strappa la tazza di porcellana dalle bianche mani dell'indecisa O-Micchan, la posa sul vassoio e lo restituisce alla ragazza. Dopodiché, fissandola in volto con un'espressione quasi sorridente, ma con sguardo torvo e abbassando leggermente il tono della voce, le dice: "Ragazza, avrai sentito dire che ultimamente da queste parti si aggira un samurai sconosciuto con una spada enorme...".

Le mie fantasticherie si arrestano sempre qui; in realtà mi rendo conto che, involontariamente, ho dipinto una scena che pare uscita da un film di Kurosawa. No, io non ho alcuna intenzione di diventare uno di quegli uomini violenti e arroganti. Anzi, a dire il vero, io quelli così li detesto. D'altra parte, invidio molto il carattere tutto d'un pezzo del nostro ipotetico samurai, quella totale fiducia in se stesso... Almeno in confronto a me, che non riesco neanche ad aprire una porta scorrevole con uno "SCRAAA!". Al massimo, riesco a produrre un suono vagamente simile quando sono arrabbiato e inveisco contro qualcuno.

Le porte scorrevoli dei vecchi ristoranti sono foderate di carta opaca e non si riesce a vedere l'interno del locale. Questo mi spaventa. Non saprei dire esattamente perché, ma mi spaventa. Non riesco ad avanzare con passo deciso dentro il ristorante, come farebbe il nostro samurai. Tantomeno se mi accorgo che all'interno non ci sono altri clienti. In genere resto in piedi sulla soglia del locale, e per qualche secondo mi guardo intorno senza aprire bocca. Poi, con una voce che assomiglia al pigolio di un uccellino, provo a dire: "Permesso...".

Che scena pietosa, eh? C'è proprio di che vergognarsi.

Ovviamente non riuscirei mai a dire al gestore del locale: "Vecchio, dammi da mangiare!". Non mi piace rivolgermi a chi lavora nei ristoranti con troppa familiarità.

L'altro giorno, per esempio, mi trovavo in un locale dove servono sake; un mio amico, che era ubriaco e stava diventando euforico, si è rivolto al cameriere gridando: "Ehi, boy!". Mi sono sentito talmente imbarazzato che avrei dato qualsiasi cosa pur di poter scappare via lasciandolo lì. Anche rivolgersi a una cameriera dicendo "Ragazza!" può essere affar serio. Alcuni clienti gridano "Ragazza!", e si capisce subito che sono soggetti pericolosi; altri invece gridano la stessa cosa con la dignità delle persone adulte.

Alla mia età, mi rivolgo ancora alle cameriere dicendo: "Mi scusi, sorellina...". Come un bambino. A volte lo faccio perfino con le ragazze talmente giovani che potrebbero essere mie figlie!

Siamo proprio degli stupidi, noi uomini giapponesi.

A proposito, prima ho citato O-Micchan: può darsi che si tratti della figlia del padrone della locanda, oppure che sia lì solo per lavorare. Comunque, si tratta di un dettaglio insignificante. Quando vediamo una cameriera carina, ci limitiamo a studiarla di nascosto e a fantasticare su di lei. Ci sentiamo autorizzati a rivolgerle la parola solo dopo che abbiamo frequentato quello stesso locale per almeno una decina di volte. Davvero dei codardi, non c'è che dire. Se non ci godiamo questa vita, dopo non ne abbiamo mica una di ricambio!

Ma noi giapponesi, anche se arriva il tipico latin lover e ci soffia tutte le ragazze, non apriamo bocca. La nostra voce è debole. Debole in tutti i sensi. Non riusciamo a gridare "Vecchio!" o "Ragazza!" sentendoci sicuri di noi.
Quando entriamo in un locale e i camerieri non si accorgono di noi, perché sono troppo occupati, che cosa facciamo? Restiamo pietrificati sulla soglia, finché, non potendo più sopportare le occhiate degli altri avventori, diciamo con una vocina priva di convinzione: "Permesso...". Se neanche così otteniamo attenzione, suoniamo il campanello finché qualcuno non ci risponde. In questi momenti, ci sentiamo molto insicuri. Che brutto, eh, sentirsi così immaturi? Certe volte mi chiedo a che età riuscirò finalmente a diventare una persona adulta. Sicuramente non finché continuerò a temere gli altri.
Devo dire però che, anche se esistono dei locali che mi spaventano, come dicevo prima, ci sono anche ottime possibilità di imbattersi in locali simpatici, che sarebbero adattissimi al nostro samurai fittizio. Il genere di locande in cui diventa quasi lecito aspettarsi che un samurai faccia irruzione da un momento all'altro gridando: "Datemi del sake!". In genere, sono i posti in cui si mangia meglio in assoluto. I supermercati, invece, non si addicono per niente a un samurai: non ci metterebbe mai piede. Quei colori sgargianti, il fatto che dall'esterno si può vedere benissimo l'interno del negozio, il rinnovamento costante dell'ambiente, la luminosità abbagliante di uno spazio interamente artificiale dal quale l'ombra e l'oscurità sono assolutamente bandite... In un posto così un samurai non potrebbe mai gridare ordini ai commessi. Se entrasse davvero in un supermercato, sverrebbe all'istante. Senza sapere perché.
Nei luoghi di ristorazione, anche quelli che servono cibo di alta qualità, in certi casi è inevitabile avvertire una certa tensione. Prendiamo il caso di un locale dove si servano alcolici: anche se il posto in sé ha un'ottima reputazione, basta che arrivino degli ubriaconi chiassosi che attaccano briga tra loro e vomitano sul pavimento, e l'atmosfera è subito rovinata. Negli ultimi dieci anni ho smesso di frequentare i locali che vengono pubblicizzati dalla tv e dalle riviste e ho cominciato a scegliere fidandomi del mio intuito. So bene che addentrarsi da soli in un nuovo ristorante può provocare una sensazione di ansia e disagio; ma è altrettanto grande la gioia che si prova quando ci si rende conto di aver scoperto un ottimo locale. Da una parte, mi sento impaziente di comunicare questa gioia agli altri; dall'altra, non ho alcun desiderio di farlo. Non posso mica mettermi a gridare dalle pagine dei miei scritti: mettetevi a leggere le guide per gourmet, gente, e a fare pazientemente la fila fuori dai locali consigliati! Una volta sono andato a Kamaishi, nella prefettura di Iwate, e ho preferito avventurarmi in città anziché mangiare in albergo: un'ottima idea. Passeggiando per la città all'ora del tramonto, però, mi resi conto di essermi perso. Era autunno e l'aria era fresca. Dopo un po' mi accorsi che stavo percorrendo in cerchio le stesse strade dalle quali ero già passato.
Un P.R. del cabaret mi gridò: "Ehilà, signor dipendente dell'ufficio delle imposte! Che ne direbbe di una bella cenetta?".
Gli risposi con un sorriso amaro. All'epoca non portavo la barba, avevo la testa rasata e indossavo gli occhiali, quindi poteva darsi che assomigliassi a un esattore fiscale. Mi ripromisi di non passare più da quel punto. Dopo aver camminato alla cieca per un'ora, quando fuori si era ormai fatto buio pesto e io ero tutto preso dai miei pensieri, decisi di entrare in un ristorante che mi saltò agli occhi. Quando ci si reca in una città che non si conosce e bisogna cercare un posto dove mangiare, in genere la regola d'oro è: andare dove va la gente del luogo. Naturalmente, entrare da soli in un ristorante di una città che non è la nostra, specie se affollato di clienti abituali, richiede un certo coraggio. Coraggio. È una parola che negli ultimi tempi si usa poco. Una parola che, come il samurai della nostra storia, mal si adatta alla cultura dei supermercati. Il locale in questione si trovava proprio all'incrocio con il

quartiere dei ristoranti e, avendo due entrate, dava l'impressione di essere un posto dall'atmosfera allegra e vivace. Da una delle finestre socchiuse si intravedeva l'interno: un ambiente piccolo e dall'aria simpatica. Capii subito che era uno di quei posti in cui avrei potuto gustare molte specialità locali – che era proprio ciò che volevo: quando vado in giro, mi piace mangiare le stesse cose che mangiano le persone del luogo. Anche se l'esperienza risulterà poi negativa, è sempre possibile limitare i danni con una lattina di birra comprata in uno dei banchetti allineati lungo la strada, e con un piatto di *udon*, ordinato per riempirsi lo stomaco in una delle tante piccole trattorie specializzate nella preparazione di questo piatto.

Ma torniamo al nostro racconto. Decido di entrare nel ristorante prescelto. Mi addentro timorosamente oltre la soglia chiedendo permesso. La responsabile del ristorante è una donna sulla trentina, dalla pelle leggermente scura e dai tratti regolari, piuttosto alta. Mentre mi guarda, le si legge sul volto che sta pensando: "Oh, un nuovo cliente...". Quel genere di sguardo mi mette sempre un po' in imbarazzo. Intorno al bancone c'erano sei o sette sedie, e due piccoli tavoli su altrettanti rialzi. Un posto tranquillo, sobrio. Secondo me, l'aspetto di un locale riflette come uno specchio il carattere del suo padrone. Mi sedetti su una delle sedie davanti al bancone, la seconda a partire dalla porta d'ingresso. Oltre a me c'era solo un altro cliente, piuttosto grosso, seduto all'estremità opposta del bancone. Mi bastò osservare la sua postura, l'atteggiamento, e lo sguardo col quale mi squadrò brevemente per capire che si trattava di un avventore abituale.

"Benvenuto, signore", ripeté la padrona del locale mentre si muoveva con garbo per infilare qualcosa nel frigo sotto il bancone e per mettere delle verdure in un cesto. Dai suoi occhi era già scomparsa ogni traccia di allarme. Era evidente che si trattava di una persona nata e cresciuta nella zona.

Non appena dissi: "Una birra, per favore", lei mi rispose: "Subito".

Poi però aggiunse, mentre si affrettava a preparare quanto le avevo chiesto: "Le dispiacerebbe avere un attimo di pazienza, signore? Oggi abbiamo aperto un po' più tardi del solito". "Prego, faccia pure con calma", le risposi. Non avevo alcuna fretta. I pesci accumulati sul cesto di bambù appoggiato sul bancone avevano un'aria deliziosa. Stavo già pensando di farmene cuocere qualcuno alla griglia e di annaffiarlo con sake del posto. Quando notai il cartello in cui era scritto: "Birra locale - 550 yen" [quasi 5 euro, N.d.R.], rimasi stupefatto. Mi resi conto di nuovo che stavo morendo di sete. D'improvviso alzai gli occhi e vidi che il cliente seduto dall'altra parte del bancone si stava dirigendo verso di me con un boccale di birra tiepida e schiumosa in mano. Me la posò davanti senza battere ciglio e disse: "Mi dispiace, ma oggi la mamma[4] è un po' in ritardo...". Sembrava incerto, e aveva le guance sporgenti. Stavo per rispondergli: "Mi dispiace, signore...", quando anche la padrona del locale aggiunse, rivolta a me: "Mi dispiace, signore...". E così ci dicemmo "Mi dispiace" tre volte nel giro di un secondo.

Mentre lo guardavo tornare al proprio posto, notai davanti a me un grosso serbatoio di birra e, praticamente a portata di mano, una fila di boccali vuoti. Come avevo immaginato, il tizio era un avventore abituale. Osservando la macchina fotografica che avevo appoggiato sul bancone, mi chiese: "È qui per turismo, signore?".

"Esatto, vengo da Tokyo".

"Ah, da Tokyo!"

Dopodiché si mise a bere la sua birra. Quindi, rivolgendosi alla padrona del locale, aggiunse: "Ehi! Questo signore viene da Tokyo. Preparagli qualcosa di fresco!".

La donna, con tono seccato, rispose: "Ho sentito anch'io!", e poi, rivolgendosi a me, aggiunse con fare allegro: "Mi scusi tanto, signore, ma vedrà che tra poco le porterò qualcosa di buono". Aveva l'e-

spressione piuttosto sicura, quindi cominciai a nutrire delle aspettative verso il piatto che mi avrebbe servito. Pochi minuti dopo disse: "Ecco qua! Sono stati appena colti", e mi mise sotto gli occhi una tazza di ceramica piena di cachi. Ce ne erano circa una decina, tutti di piccole dimensioni. Lì per lì rimasi senza parole per lo stupore. Personalmente, riesco a mangiare un po' di tutto, ma qualche anno prima avevo avuto una brutta esperienza con i cachi e da allora me ne ero tenuto alla larga.
La donna lesse sul mio viso un'espressione di perplessità: "Signore... Per caso i cachi non le piacciono?".
"Eh? No, no... Non è questo... Però, mangiare soltanto dei cachi...", risposi in modo un po' confuso. Tempo prima in un negozio di sushi mi ero costretto a mangiare tre cachi che mi erano stati serviti dalla cameriera e, nonostante avessi la pancia vuota quando ero entrato nel locale, dopo i tre cachi non ero riuscito a buttar giù nient'altro.
Il cliente abituale del ristorante, dopo aver udito questo scambio di battute tra me e la padrona, intervenne gridando: "Ehi! Perché non hai chiesto al signore se gradiva i cachi, prima di servirglieli?!".
Rimasi paralizzato dallo stupore e dalle brusche maniere di quell'uomo. Quindi cominciai subito ad accampare delle giustificazioni: "Mi dispiace moltissimo... In passato andavo pazzo per i cachi, ma una volta, a Tokyo, ne mangiai alcuni che mi fecero male e da allora, anche se mi vengono offerti dei frutti squisiti, il mio organismo li rifiuta...".
La padrona del locale assunse un'espressione gelida e, riprendendo la tazza piena di cachi, osservò irritata: "I cachi della nostra zona non fanno assolutamente male. Inoltre, sono freschissimi!".
Nel suo tono percepii una punta di orgoglio per la propria terra, un orgoglio che la mia osservazione aveva stimolato. D'improvviso mi resi conto di aver commesso una gaffe, mi sentivo quasi in debito con la donna. Provai a bere la birra, ma non riuscii a buttarne giù che un piccolo sorso. La birra diventa amara, se la si beve poco a poco.
Dopo essersi accovacciata, come se si fosse tuffata sotto il bancone, la padrona del locale sporse leggermente la tesa e mi chiese: "Le orecchie marine le vanno bene, signore?".
"Sì, mi piacciono moltissimo!", risposi con decisione, anche se un po' mi vergognai pronunciando quelle parole, perché mi resi conto che in parte lo facevo per rimediare alla figuraccia. La donna mi servì un piatto contenente delle orecchie marine belle grosse, scaldate in salsa di soia. Erano morbide, e il sapore si sprigionò al primo morso. Erano davvero squisite.
"Sono buonissime", dissi con convinzione. Così facendo, recuperai la faccia.
L'altro cliente del locale, che apparentemente aveva seguito ogni mia mossa, aggiunse: "Mi fa piacere che le piacciano!". Il suo tono sembrava quasi di scherno nei confronti della proprietaria del locale.
Dentro di me pensai: "Smettetela di tormentarmi, per favore!".
Ma la padrona del ristorante, ignorando i commenti dell'altro cliente, mi servì una tazza contenente scarti di pesce e verdure calde. Misi in bocca un po' di rafano bianco dal sapore piccante, veramente delizioso. Trovai che quel gusto rifletteva il carattere del posto in cui mi trovavo, il che era esattamente ciò che volevo. D'improvviso mi entusiasmai pensando che, se solo mi avessero servito anche un po' di riso con aromi di stagione, il mio pasto di quella sera sarebbe stato perfetto, ancora meglio di quello che potevo aspettarmi dai pesci in bella mostra nel ristorante del mio albergo e dal gratinato di aragosta che avrei potuto mangiare lì! Poi mi resi conto che non ero stato io a ordinare le orecchie di mare e il piatto di pesce e verdure. Si erano materializzati da soli. In abbondanza. Questo mi rese un po' ansioso; notai che nel locale non era esposto niente che somigliasse anche solo vagamente a un menù. Avrei forse dovuto chiedere che mi fosse portato del sake, così avrei potuto assaggiare il

liquore locale, che sarebbe stato probabilmente accompagnato da un piattino o due di specialità del posto. In fondo, nei locali dove si serve alcol è questo il comportamento da tenere, no?
È interessante notare che nei locali di oggi, in cui il commesso impone al cliente che vuole bere della birra una lunga scelta fra le marche disponibili, sembra quasi di assistere a una prosecuzione nel mondo degli adulti di giochi di bambini, quando si fingono camerieri di un ristorante. In ogni caso, mi erano rimasti nel piatto solo pochi bocconi di orecchie di mare e circa metà del contenuto della tazza coi cibi caldi, e chiesi che mi fosse servita un'altra birra. Ormai non vi percepivo più un retrogusto amaro. Mi sentivo completamente appagato. Era quel momento inconfondibile in cui l'alcol comincia a entrare in circolo nel corpo, e iniziano a emergere la stanchezza e le conseguenze della tensione tipica di quando si viaggia da soli. Goro Inogashira, il protagonista di *Gourmet*, è astemio; al mio posto, probabilmente, si sentirebbe ancora più stanco, non potendo bere alcol. Penso che per Inogashira mangiare da soli sia espressione di autentica libertà: colmare un vuoto psicofisico, senza nessuno a infastidirti, a far caso a te. Nel mondo di oggi, caratterizzato da ritmi frenetici, lo stato di equilibrio originario degli esseri umani è crollato, e sempre più spesso le circostanze ormai innaturali in cui viviamo ci impongono una sgradita solitudine. Abbiamo ormai perduto, tutti quanti, il nostro stato originario di neutralità. Tendiamo a strafare; ci adattiamo come meglio possiamo. Il personaggio di Inogashira quando mangia in solitudine, in perfetta e assoluta libertà, si gusta la sensazione di appagamento legata all'atto di nutrirsi, un appagamento che non viene turbato né dal trascorrere del tempo, né dal giudizio della società. Si può dire che il suo è, in un certo senso, un atto di risanamento nei confronti di se stesso.
Mentre rimuginavo su tutto questo bevendo birra e masticando orecchie di mare, mi vidi servire in una scodella profonda, simile a quelle che si usano per la zuppa, una ventina di cozze, come quelle usate nella cucina spagnola.
"Anche queste sono state pescate da poco, signore. L'aspetto non è dei migliori, ma vedrà che il sapore non è per niente male", disse la padrona del locale.
Il cliente abituale aggiunse con voce sgradevole: "Le conosce? Si chiamano *nitari-kai*".
"A cosa assomiglieranno nel sapore?", mi chiesi, rivolgendo uno sguardo alla padrona[5].
Lei ignorò completamente l'occhiata e il commento. Come avrei voluto che questo tira e molla tra loro avesse fine! Comunque, ero incuriosito dalle cozze e ne assaggiai una. Una volta spezzato il guscio, l'aroma delle cozze e quello della salsa di soia si fusero per creare un sapore delizioso, veramente unico. Ma nonostante fossero molto gustose, me ne erano state servite troppe perché potessi mangiarle tutte. Eppure dovevo sforzarmi, se volevo rimediare alla figuraccia fatta coi cachi. Pensai: "Prendiamocela con calma, tanto la notte è ancora lunga". Il cliente abituale intervenne, rivolgendosi alla padrona: "Sei proprio una schiappa quando devi trattare coi clienti. Gli hai servito le cozze senza dirgli una parola! Visto che si tratta di una specialità del posto, dovresti prima interpellare il cliente". Senza che me ne fossi reso conto, il tizio si era messo a bere whisky. La donna gli rispose per la prima volta: "Sì, questo lo so anch'io. Ora però stai zitto, che ho da fare". Cominciai a sentirmi a disagio. Finito l'ultimo sorso di birra, decisi di ordinare del sake. Inoltre, feci il mio primo ordine diretto: "Per caso avete dell'*oshinko*?".
"Sì, ce l'abbiamo, però c'è dentro lo zenzero. Pensa di riuscire a mangiarlo?".
"Sì, sì. Mi piace moltissimo", risposi.
Stavo facendo un ulteriore sforzo per assicurarmi che l'offesa dei cachi fosse stata dimenticata. Poi, l'*oshinko* mi piace davvero. Il piatto era aromatizzato da cetrioli e zenzero, distribuiti in abbondanza. Su un bordo era stato disposto un fiore giallo, che rendeva l'insieme assai grazioso. Frattanto, l'altro cliente del locale continuava a prendere in giro la padrona e a lanciare occhiatine in giro, finché la

donna non mi disse: "La prego di non fare caso a quell'uomo". Un modo tipicamente giapponese di prendere le distanze, non c'è che dire.
Tra parentesi, il sake mi fu servito ben riscaldato ed era davvero eccellente. Era così buono che evocava in un istante il cielo pulito che avevo ammirato durante il giorno passeggiando per le vie della città. Era così buono che la parola "buono" non bastava a esprimere il concetto. E io ero decisamente ubriaco. Per questo fui doppiamente felice che nell'o*shinko* ci fosse dello zenzero.
A quel punto la padrona mi si rivolse con tono gentile: "Veramente, oggi abbiamo un curry delizioso...". Io, naturalmente, non potei fare a meno di rispondere: "Bene, allora me lo porti!". Fu allora che capii che ormai noi giapponesi siamo lontani mille miglia dall'arrogante baldanza dei samurai.
"Glielo salto alla cinese o glielo riscaldo?"
"Come preferisce. Mi va bene cucinato in entrambi i modi."
"Allora, glielo riscaldo." Mi ero quasi affezionato al ristorante. Però, un piatto di curry... Sarei riuscito a mangiarlo tutto solo se il piatto fosse stato sottile come la carta da copisteria di formato B5. Avanzavano ancora delle cozze, dell'o*shinko* e della verdura. Inoltre, il sake stava cominciando a entrarmi in circolo. Mangiavo lentamente e avevo la testa confusa.
Del resto, è raro che io beva il sake per conto mio. Di solito lo faccio insieme ad almeno un amico, poiché, ridendo e chiacchierando, diventa più facile tenere a bada la sbornia. Per riscaldarmi il sake, la donna, il cui nome pareva essere "Ecchan", lo infilò in un forno all'interno del bancone, mentre l'altro avventore, "Takada", cominciò a parlare con la faccia arrossata.
"Mi scusi, ma perché è entrato in questo ristorante?", mi chiese con un tono di voce diverso da quello che usava per prendere in giro Ecchan. Era chiaramente ubriaco.
"Così... Perché mi attirava. Quando ci si trova in una città che non si conosce non è semplice scegliere bene..."
Al che lui soggiunse, abbassando la voce: "Ha fatto un'ottima scelta. Nei paraggi non esiste ristorante migliore di questo".
Mentre parlava sbatteva le palpebre tradendo l'ubriachezza. Per tutto il tempo eravamo rimasti gli unici clienti nel locale.
Quindi Takada si mise a parlare del proprio passato: disse che era nato nella città di Morioka e che tre anni prima si era trasferito a Kamaishi per lavoro; che Kamaishi era una città in declino da qualche decennio e che la popolazione locale non sapeva attirare gente in città, cosicché i giovani se ne andavano altrove.
Mentre commentavo le sue parole con frasi tipo: "Oooh!", "Ma certo!", "Ha ragione!", arrivò il mio curry. Fortunatamente era una porzione piccola ed emanava un buon profumo. Anche un novellino avrebbe capito che era squisito.
Mentre rispondevo a Takada: "Ah, sì...", con voce incerta, e con l'attenzione divisa tra i suoi commenti e il cibo che mi era appena stato servito, affondai i bastoncini nel curry. Era fenomenale! Si scioglieva in bocca! Mentre mi congratulavo con me stesso per la deliziosa cena di quella sera, decisi di chiedere un altro bicchiere di sake per riuscire a finire il cibo che ancora mi era avanzato. Avevo la pancia quasi piena. Quando Ecchan mi offrì anche del *sashimi*, dovetti rifiutare. Takada continuava a parlare dei mali che affliggevano la città di Kamaishi per attirare l'attenzione di Ecchan. È una scena che si vede spesso nei locali giapponesi dove si servono alcolici. Personalmente non l'apprezzo, come non apprezzo l'abitudine di chiamare "Mamma" la padrona di un ristorante. "Sì, sì... Certo, certo...", rispondeva Ecchan a Takada, ignorando però le sue parole. Si capiva subito che era una donna del posto.

Takada stava praticamente ricostruendo la città a parole: "Secondo me, bisognerebbe spostare questa fabbrica di qua, mentre qui bisognerebbe costruire delle case...". In parte ascoltavo i suoi discorsi, in parte mangiavo cercando di calcolare se sarei riuscito a fare entrare nel mio stomaco tutto il cibo che ancora avanzava. A quel punto Ecchan uscì dalla cucina con una grossa tazza e si diresse verso di me. Per un attimo mi sentii perso. Invece, quando la donna depose la tazza davanti a me, mi resi conto che era piena di brodo. Con mia grande gioia, notai che vi erano dentro zenzero e porri. Sono esattamente i cibi che mi piace gustare mentre bevo del buon sake giapponese.
Ecchan cominciò a togliere dal tavolo i piatti vuoti e, per aiutarla, spinsi verso di lei quello del curry, aggiungendo: "Signora, era tutto davvero squisito".
"No, signore. Non è così che si mangia. Non vede che nel piatto le sono rimasti ancora dei bocconi prelibati?"
Mi precipitai a recuperare il piatto del curry. So di non saper mangiare il pesce; quando mangio il curry, lo spettacolo è pietoso, perché nel mio piatto teste e lische di pesce sono sparpagliate un po' ovunque. Me ne vergogno molto. In quell'occasione mi vergognai ancora di più. Diedi un'occhiata a Takada e mi resi conto che muoveva la faccia arrossata avanti e indietro, in un gesto di apparente approvazione. Era cotto.
Presi quello che era rimasto del pesce e cercai di pulire minuziosamente le lische e le scaglie dalla polpa, mentre bevevo il brodo alternandolo al sake. Ecchan osservò Takada e mi disse: "È sempre in quello stato, ma non è una cattiva persona". Me ne ero accorto anch'io.
Un uomo nato nella prefettura di Iwate, che successivamente si è trasferito in un'altra città della stessa prefettura, e che scoprendola sulla via del decadimento ne ricava un senso di profonda esasperazione. Una donna nata e cresciuta in quella stessa città. Infine, un turista timido e incerto, arrivato da Tokyo senza una meta precisa, con la macchina fotografica.
Osservai l'orologio: non erano ancora le 8. Mi alzai dalla sedia dicendo: "Era tutto eccellente, grazie". Ero un po' preoccupato perché non avevo la minima idea di quanto avrei speso; ma sapevo di essere partito per quel viaggio con la giusta quantità di denaro nel portafoglio.
"Fanno 5000 yen in tutto, grazie!" [più o meno 44 euro, N.d.R.], mi disse Ecchan con un sorriso.
Me lo disse con un tono così serafico, che lì per lì non riuscii neanche a capire se fosse molto o poco. Sul momento pensai che si trattasse di una cifra che stava nella media, ma poi, ripensandoci a posteriori, mi sono reso conto che in realtà era poco.
Quando si accorse che stavo per andarmene, Takada aprì gli occhi. Aveva la faccia paonazza e gli occhi ancora più rossi; disse un po' stordito: "Ah... Se ne va di già?". Stava russando fino a un minuto prima. Dopo essersi stiracchiato, si alzò improvvisamente dalla sedia e si buttò a pancia in giù sul pavimento di cemento; poi, cominciò a eseguire delle flessioni. Di fronte allo strano comportamento di Takada, Ecchan non batté ciglio. Evidentemente era una cosa abituale.
A quel punto mi infilai la giacca, mi misi la macchina fotografica intorno al collo e ripetei: "Era tutto eccellente, grazie!".
Takada si alzò all'improvviso e mi disse: "Visto che ha la macchina fotografica, signore, vorrei che scattasse una foto particolare. Se esce da questo ristorante e gira a destra, dopo circa 200 metri troverà un tempio. È facile, lo vedrà subito. Vorrei che facesse una foto dietro al tempio".
"Signor Takada, questo signore se ne deve andare".
"Aspetti, mi ascolti! A Morioka c'è una pianta famosa, detta ishiwari-sakura. La conosce anche lei, no?"
"Sì, certo", mentii.

"Quando lo vedono, tutti si meravigliano della sua bellezza; ma nel tempio di cui le parlavo prima ce n'è una simile! L'ho scoperto la scorsa primavera e ho detto subito al sacerdote che quell'albero era identico a quello di Morioka".
Ecchan intervenne di nuovo: "Questa non è la stagione dei ciliegi, signor Takada; anche se si fa scattare una foto dal signore, qui, il risultato sarà deludente".
"Silenzio! Questa città è diventata com'è adesso per via della gente che la pensa come lei. Anche il sacerdote, quando gli ho detto che dietro al suo tempio c'era un ciliegio simile all'ishiwari-sakura, mi ha risposto che dovevo essere impazzito..."
"Ah ah ah ah...", scoppiai a ridere rumorosamente.
"Domattina andrò a dare un'occhiata, se mi permetteranno di entrare", risposi, e dopo aver ripetuto per l'ennesima volta: "Era tutto eccellente, grazie!", uscii dal locale. Fuori faceva più freddo di quel che pensassi e provai un immediato sollievo al viso, accalorato dal sake. Il cielo era pieno di stelle.
Il giorno seguente avevo intenzione di alzarmi presto; altrimenti un dormiglione come me non sarebbe mai riuscito a scattare una foto all'ishiwari-sakura. Prima avevo detto a Takada che sarei andato a vedere la pianta, se avessi potuto; ma a ripensarci adesso, mi pareva una di quelle tipiche battute arroganti che noi di Tokyo abbiamo spesso l'abitudine di pronunciare. Avevo la pancia piena, d'accordo, ma non mi andava di tornare subito in albergo; mi pareva che mancasse ancora qualcosa.
Che cosa avrebbe fatto un samurai, a quell'ora? Probabilmente si sarebbe avviato velocemente verso la propria locanda; quindi si sarebbe fatto un bagno caldo e si sarebbe addormentato come un sasso. Beati i samurai! Che vita semplice era la loro! Priva di complicazioni! Vorrei diventare anch'io un samurai! Al mio posto, il giorno seguente un samurai si sarebbe svegliato all'alba e sarebbe andato a vedere l'ishiwari-sakura ancor prima di fare colazione. Il samurai e l'ishiwari-sakura sconosciuto. Anche se adesso non è in fiore. Che bella immagine, vero? Proprio carina.

Masayuki Qusumi

1. Città nella prefettura di Iwate, all'interno del parco nazionale dell'area costiera Rikuchu. L'ishiwari-sakura, letteralmente "il ciliegio che fende la roccia", è una splendida pianta di ciliegio cresciuta sulla fenditura di una roccia granitica (si pensa che l'età dell'albero sia di 300 o 400 anni). Nel 1923 l'albero è stato decretato monumento nazionale. Si trova nella città di Morioka, sempre nella prefettura di Iwate.
2. Samurai senza padrone.
3. Tradizionali zoccoli in legno giapponesi.
4. "Mamma" è uno dei modi per chiamare la padrona di un locale.
5. Battuta giocata sul termine "nitari-kai", che si può leggere anche come "cozza che assomiglia a qualcosa".

GOURMET

Disegni **Jiro Taniguchi** · Testi **Masayuki Qusumi**

Jiro Taniguchi
Volume 6 - *Gourmet*

Proprietà letteraria riservata
"KODOKU NO GOURMET" vol. 1 by Masayuki Qusumi and Jiro Taniguchi.
© 1997 by Masayuki Qusumi and PAPIER/Jiro Taniguchi. All rights reserved.
Original Japanese edition published in 1997 by Fusosha Publishing Inc., Tokyo.
Italian translation rights arranged with Fusosha Publishing, Inc., and FURARI Co., Ltd.,
through le Bureau des Copyrights Français, Tokyo.

Edizione speciale su licenza per Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport
© 2019 RCS MediaGroup S.p.A.

I FUMETTI DEL CORRIERE DELLA SERA n. 6 del 4 giugno 2019

Direttore responsabile: Luciano Fontana
RCS MediaGroup S.p.A.
Via Solferino 28, 20121 Milano
Sede legale: via Rizzoli 8, 20132 Milano
Reg. Trib. n.94 del 27 febbraio 2012
ISSN 2279-9508

Finito di stampare nel mese di maggio 2019 a cura di RCS MediaGroup S.p.A.
presso L.E.G.O. S.p.A., viale dell'Industria, 2 36100 Vicenza
Printed in Italy

panini COMICS
www.paninicomics.it

Direttore mercato Italia: Alex Bertani Direttore editoriale: Marco M. Lupoi Marketing: Matteo Montanari Publishing manager: Sara Mattioli Coordinamento editoriale: Alessandra Marchioni Redazione: Marco Bazzocchi, Sonia Minen, Paola Locatelli, Valeria Silingardi Ufficio estero: Elisa Panzani Art director: Mario Corticelli Responsabile di produzione: Alessandro Nalli Edizione a cura di Francesca Romana Guarracino, Marco Cecini Traduzione: Claudia Baglini, Susanna Scrivo Lettering: Monica Rossi Hanno collaborato Giulia Ballestrazzi, Serena Ghidoni

COME SI LEGGE UN MANGA

Un manga è un fumetto giapponese.

Il senso di lettura in Giappone, contrariamente a quello occidentale, procede da destra verso sinistra.

Per leggere un fumetto giapponese bisogna quindi girare il volume e iniziare da quella che, per un occidentale, sarebbe l'ultima pagina.

Ecco una tavola esemplificativa di come si legge un manga.

Jiro Taniguchi (Tottori, 14 agosto 1947 – Tokyo, 11 febbraio 2017) è stato uno tra gli autori più significativi del panorama fumettistico giapponese.

Nel 1975 ha vinto il premio Big Comic come miglior artista emergente grazie al manga *Toi koe* (*Voci lontane*). Sono seguiti nel 1992 il premio speciale della giuria allo Shogakukan Manga Award per *Inu wo Kau* (*Allevare un cane*) e il Japan Cartoonist Award nel 1993 per *Bocchan no jidai* (*Ai tempi di Bocchan*, su testi di Natsuo Sekikawa, tratto da un romanzo di Natsume Soseki), che gli è valso nel 1998 anche il prestigioso premio Osamu Tezuka e nel 2004, in occasione di Napoli Comicon, il premio Attilio Micheluzzi per la migliore opera straniera.

Fra i molti premi e i riconoscimenti internazionali ottenuti, con *Harukana machi e* (*Quartieri lontani*) si è aggiudicato nel 2003 l'Alph'Art al Festival di Angoulême per la migliore sceneggiatura e nel 2004 il premio come migliore opera straniera al Salón del Comic di Barcellona. Nel 2010, nell'ambito della kermesse di Lucca Comics & Games, gli è stato conferito il Gran Guinigi con il riconoscimento di "Maestro del fumetto", mentre nel 2011 è stato insignito della medaglia di Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres della Repubblica francese.

GOURMET

JIRO TANIGUCHI
MASAYUKI QUSUMI

Aromi, sapori, fragranze, colori sono indissolubilmente legati al contesto in cui un piatto viene servito e consumato. La degustazione di ogni singola pietanza permette al solitario protagonista di questo volume di vivere in tutta la loro intensità fugaci attimi di piacere. Attraverso le tavole di Jiro Taniguchi, il pasto viene elevato a esperienza sensoriale ed esistenziale.

9 772279 950164 90006

La Gazzetta dello Sport Tutto il rosa della vita
CORRIERE DELLA SERA La libertà delle idee

I fumetti del Corriere della Sera – JIRO TANIGUCHI
Vol. 6 – Gourmet
Pubblicazione settimanale € 9,90

www.paninicomics.it
PLANET manga
PANINI COMICS